

Qualidade físico-química de frutos de laranjeiras colhidas em diferentes períodos

Valter da Silva Rodrigues¹, Milena Conceição de Jesus², Orlando Sampaio Passos³, Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki³, Walter dos Santos Soares Filho³

¹UFRB - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cruz das Almas, valter_.silva@hotmail.com; ²CETEP – Centro Territorial de Educação Profissional Recôncavo II Alberto Torres, Cruz das Almas, milenaconceicao772@gmail.com; ³Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, orlando.passos@embrapa.br, fabiana.sasaki@embrapa.br, walter.soares@embrapa.br

O Brasil é o maior produtor mundial de laranja e o maior exportador de suco concentrado e congelado de laranja doce. A diversidade brasileira de variedades de frutas cítricas para indústria e mesa ainda é pouco praticada, resumindo em quatro a cinco variedades, o que limita a época de colheita. Existe uma grande variabilidade genética nos Bancos Ativos de Germoplasma a ser explorada tanto para produção de suco, quanto para consumo do fruto *in natura*. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade de frutos de três variedades de laranjeiras de maturação tardia colhidas em diferentes períodos durante a safra. O experimento foi conduzido no Laboratório de Pós-Colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas-BA, com frutos oriundos do Banco Ativo de Germoplasma de Citros. Foi avaliada a qualidade física e química de frutos das laranjeiras 'Natal 112', 'Natal Folha Murcha' (Natal FM) e 'Diva', colhidos nos meses de dezembro/2015, janeiro, fevereiro e março de 2016. As variáveis analisadas foram: rendimento em suco, acidez titulável (AT), sólidos solúveis (SS) e relação SS/AT. O rendimento em suco foi calculado por meio de pesagem dos frutos inteiros e do suco extraído dos mesmos. A AT foi determinada por titulação com hidróxido de sódio (0,1N). O teor de sólidos solúveis foi determinado com auxílio de refratômetro digital. O delineamento experimental foi inteiramente ao caso em esquema fatorial 3 x 4 (variedades x período de colheita), com duas repetições compostas de seis frutos por tratamento. Os resultados foram submetidos à análise de variância e as médias foram comparadas pelo teste da diferença mínima significativa ($p < 0,05$), em que as diferenças entre dois tratamentos maiores que a soma de dois erros padrões foram consideradas significativas. O período de safra da laranja 'Diva' foi menor quando comparada às demais variedades, permitindo a colheita dos frutos somente até fevereiro. As três variedades avaliadas apresentaram comportamentos distintos com relação ao rendimento de suco. A variedade Diva apresentou tendência de aumento no rendimento em suco, ao longo do tempo, de 40% para 44,5%, por outro lado a 'Natal FM' apresentou tendência de queda no rendimento em suco de 41,2% para 33,4%. A variedade Natal 112 apresentou valores de rendimento de suco constantes (45,4%) ao longo do tempo e seu valores foram significativamente superiores em relação à demais variedades até o terceiro período de colheita (fevereiro/2016). Com relação à AT foi observada redução nos valores ao longo do tempo para as variedades Diva e Natal 112, sendo que a primeira apresentou maiores valores. A variedade Natal FM apresentou aumento na AT ao longo de tempo. Observou-se aumento no teor de SS para as três variedades, sendo que a variedade Natal FM apresentou maiores valores, chegando a 14,4°Brix no último período de análise, enquanto que as variedades Natal 112 e Diva apresentaram 12,3°Brix. Por apresentar menor acidez e maior teor de sólidos solúveis, a variedade Natal FM também apresentou valores significativamente maiores na relação SS/AT, sendo seguida pela 'Natal 112' e 'Diva'. Apesar de serem preliminares, esses resultados indicaram que as variedades apresentam mudanças distintas nas qualidades físicas e químicas ao longo do período de safra.

Significado e impacto do trabalho: Devido à falta de informações sobre como a qualidade das laranjas varia durante o período de safra, foram realizadas análises dos frutos em diversas datas durante a safra. Os resultados indicaram que a qualidade dos frutos varia de variedade para variedade. Essas informações são importantes, pois permitem o manejo mais adequado da colheita, para melhoria da qualidade dos frutos comercializados.