

## Perda de massa fresca em frutos de maracujá BRS Pérola do Cerrado (*Passiflora setacea*) colhidos no solo e na planta

Sergio A. Cenci<sup>1</sup>, Hilton L. Galvão<sup>2</sup>, Clinimar O. Amaral<sup>3</sup>, Matheus G. R. Boechat<sup>4</sup>

<sup>1</sup> EMBRAPA – Agroindústria de Alimentos (PQ) sergio.cenci@embrapa.br, <sup>2</sup> IFFluminense – Campus Bom Jesus do Itabapoana (PQ) hilton.galvao@iff.edu.br, <sup>3</sup> IFFluminense – Campus Bom Jesus do Itabapoana (PQ) – camaral@iff.edu.br, <sup>4</sup> IFFluminense – Campus Bom Jesus do Itabapoana (IC) – matheusgualande@hotmail.com. Av. Das Américas, 29501 – Guaratiba, CEP. 23 020-470,, Rio de Janeiro - RJ.

**Palavras Chave:** *Passiflora setacea*, armazenamento, qualidade pós-colheita.

### Introdução

O maracujazeiro é uma planta originária do Brasil, sendo que mais de 90% do maracujá produzido no Brasil é da espécie *Passiflora edulis* (maracujá-azedo). Porém, existem muitas outras espécies com potencial para uma maior diversificação de frutas no mercado.

O maracujá BRS Pérola do Cerrado é uma cultivar que foi obtida a partir do melhoramento genético da espécie *Passiflora setacea*. Os frutos são globosos ou levemente alongados, quando maduros apresentam coloração verde-claro a amarelo-claro com listras verde-escuras, possui peso variando de 50 g a 120 g e têm um rendimento de 30% a 38% em relação à sua massa total.

Os frutos do BRS Pérola do Cerrado apresentam como ponto de colheita ideal quando ocorre sua abscisão natural e a coleta ocorre no chão. A perda de massa é um dos principais problemas de qualidade pós-colheita, afetando sobretudo a aparência dos frutos.

Objetivou-se neste trabalho avaliar a perda de massa dos frutos do maracujazeiro BRS Pérola do cerrado armazenados em condição ambiente, colhidos na “planta” e no solo.

### Material e Métodos

Os frutos foram provenientes de uma propriedade rural localizada no município de São José de Ubá no Noroeste do Estado do Rio de Janeiro. Foram colhidos frutos encontrados no solo após queda natural e frutos obtidos após sofrerem a queda provocada por uma leve “sacudida” na planta.

Os frutos foram transportados para o laboratório de físico-química do IFFluminense no Campus de Bom Jesus do Itabapoana - RJ onde foram selecionados, avaliados quanto a perda de massa durante 7 dias de armazenamento em temperatura ambiente. O experimento foi instalado em delineamento em blocos casualizados, com quatro repetições e quatro frutos por unidade experimental. Os dados foram submetidos à análise de variância e teste de Tukey de médias ( $p \leq 0,05$ ).

### Resultados e Discussão

Observa-se que ao longo do armazenamento dos frutos a perda de massa é crescente e em valores expressivos e que a partir do 3º dia de armazenamento houve diferença significativa na perda de massa, sendo maior nos frutos colhidos no solo em relação aos frutos colhidos após sua queda provocada (Tabela 1).

Nas condições de estudo, os resultados indicam que os frutos do maracujá BRS Pérola do Cerrado apresenta elevada perda de massa fresca após a colheita, apontando como estratégia de controle o uso de tecnologias de colheita e pós-colheita, bem como o melhoramento genético visando a obtenção de frutos com maior capacidade de conservação pós-colheita.

**Tabela 1.** Valores de perda de massa da matéria fresca (percentual) em frutos de maracujá BRS Pérola do Cerrado colhidos na “Planta” ou no solo, sob armazenamento em temperatura ambiente (Bom Jesus do Itabapoana-RJ – 2016).

Método pós-colheita	Tempo pós-colheita (dias)			
	1	3	5	7
Planta	2,05 <sup>a*</sup>	6,93 <sup>a</sup>	13,08 <sup>a</sup>	23,59 <sup>a</sup>
Solo	2,46 <sup>a</sup>	8,84 <sup>b</sup>	16,68 <sup>b</sup>	26,56 <sup>b</sup>

\*Médias seguidas por mesma letra nas colunas não diferem estatisticamente entre si, pelo teste de tukey ( $p \leq 0,05$ ).

### Conclusões

Conclui-se que a colheita dos frutos do maracujazeiro BRS Pérola do Cerrado pode ocorrer sob condição de “movimentos leves” das plantas sem prejuízo à sua qualidade pós-colheita em termos de massa fresca dos frutos, inclusive sendo a perda de massa inferior aos frutos colhidos no chão a partir do terceiro dia de armazenamento.

### Agradecimentos

IFFluminense; Embrapa- Agroindústria de Alimentos

### Referências bibliográficas

GUIMARÃES, T. G. et al. **Recomendações Técnicas para o Cultivo de *Passiflora setacea* BRS Pérola do Cerrado.** Embrapa, Planaltina, maio 2013.