

Galoá

[Anais do Simpósio Latino Americano de Ciências de Alimentos \(/slaca?lang=en\)](#)

Anais do Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos

ISSN: 2447-2840

CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E FÍSICO-QUÍMICA DE FRUTOS DE MARACUJÁ DOCE CV. BRS MEL DO CERRADO SOB DOIS DIFERENTES SISTEMAS DE CONDUÇÃO

[Gislaine Santos Barbalho \(/slaca/slaca/autores/gislaine-santos-barbalho?lang=en\)](#);

[Ana Maria Costa \(/slaca/slaca/autores/ana-maria-costa?lang=en\)](#);

[Juaci Vitória Malaquias \(/slaca/slaca/autores/juaci-vitoria-malaquias?lang=en\)](#);

[CAMARGO, J. T. \(/slaca/slaca/autores/janine-tavares-camargo?lang=en\)](#);

[Helenice Gonçalves \(/slaca/slaca/autores/helenice-goncalves?lang=en\)](#);

[Fabio Gelape Faleiro \(/slaca/slaca/autores/fabio-gelape-faleiro?lang=en\)](#)

Track

Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)

Keywords

Passiflora alata Curtis BRS Mel do Cerrado, latada, Sólidos solúveis totais O programa de melhoramento genético de Passiflora realizado na Embrapa vem trabalhando no desenvolvimento de cultivares geneticamente superiores de Passiflora alata Curtis. A cultivar BRS Mel do Cerrado está na fase final de avaliação, onde a determinação da qualidade físico-química de frutos é fundamental. O cultivo em latada (L) pode favorecer o desenvolvimento da planta e aumentar a produtividade em relação ao de espaladeira (E), contudo é necessário verificar se a condução afeta a qualidade do fruto. Portanto, objetivou-se comparar as características físicas e físico-químicas dos frutos obtidos das safras de janeiro a maio de 2015 produzida nos dois sistemas. O estudo foi conduzido na Fazenda Experimental da Embrapa Cerrados, Planaltina, DF, no delineamento inteiramente casualizado, em 4 repetições de 18 plantas de cada tratamento. As análises foram realizadas no Laboratório de Ciência de Tecnologia de Alimentos. Foram realizadas análises de variância e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. Em relação aos aspectos físicos, L diferiu de E em relação a massa total (L=215,48g e E=187,97g), massa da polpa (L=39,920mm e E=34,043mm), volume da polpa com sementes (L=41,87mL e E=36,9mL), massa da

polpa sem sementes (L=17,22g e E=13,03g) e volume da polpa sem sementes (L=16,91mL e E=13,93mL). As características analisadas não variaram em função do mês de cultivo. Observou-se, porém, que o tipo de condução não influenciou os aspectos físico-químicos SST (14,45°Brix), pH (3,75), acidez titulável (4,83% equivalente em ácido cítrico) e r tio (3,14). Somente o SST se diferenciou ao longo dos meses com maiores valores em fevereiro (15,58), e menor valor abril (13,34). Foi possível concluir que a condu o em latada gera frutos maiores e com maior produ o de polpa que a espaldeira, sem que haja altera o na qualidade físico-química, informaçoes importantes para subsidiar o lançamento do material genético para o cultivo.