

Influência dos pontos de colheita sobre a vida útil do abacaxi 'BRS Imperial' produzido em sistema orgânico de cultivo

Leonardo Fernandes Barbosa¹; Antonia Gomes de Queiroz²; Luís Eduardo Pereira Silva¹; Thais Correa Gomes³; Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki⁴

¹Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cruz das Almas, BA, leonardobarbosa.agr@hotmail.com; edu-metallica@hotmail.com; ²Estudante de Agroecologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cruz das Almas, BA, antonia.queiroz19@gmail.com; ³Estudante de Licenciatura em Biologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cruz das Almas, BA, thay.gomes17@hotmail.com; ⁴Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA fabiana.sasaki@embrapa.br

A escolha do estágio de amadurecimento para a colheita do abacaxi é um dos aspectos fundamentais a serem observados, visando melhorar a qualidade do produto que será disponibilizado ao consumidor. A cultivar de abacaxi 'BRS Imperial', desenvolvida pelo Programa de Melhoramento Genético de Abacaxi da Embrapa Mandioca e Fruticultura, é uma cultivar promissora para ser cultivada no sistema orgânico de produção. Porém, existem poucas informações sobre o ponto de colheita e vida útil pós-colheita dessa cultivar nesse sistema de produção, sendo uma demanda dos produtores. O objetivo desse trabalho foi avaliar a influência dos pontos de colheita sobre a qualidade e vida útil do abacaxi 'BRS Imperial' produzido em sistema orgânico de cultivo. Os frutos colhidos foram provenientes do plantio da Empresa Bioenergia Orgânicos, localizada na cidade de Lençóis-BA. Para a avaliação do ponto de colheita, os frutos foram colhidos aos 120, 135, 150 e 165 dias após a indução floral (DAIF) e transportados para o Laboratório de Pós-colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura, localizado em Cruz das Almas, BA. As avaliações foram realizadas no dia da colheita e a cada quatro dias, durante 20 dias de armazenamento em temperatura ambiente (25 °C). A qualidade dos frutos foi avaliada com base nos seguintes parâmetros: peso do fruto com e sem a coroa; comprimento do fruto com e sem a coroa; translucência (translucidez) da polpa; acidez titulável (AT); teores de sólidos solúveis (SS); relação SS/AT; e pH. O delineamento experimental foi inteiramente ao acaso, com cinco repetições de um fruto por tratamento (ponto de colheita), para cada dia de análise. Os resultados foram submetidos à análise de variância e as médias foram comparadas pelo teste da Diferença Mínima Significativa (DMS) ($p < 0,05$). Os frutos colhidos nas diferentes épocas após a indução floral apresentaram diferenças significativas para a característica física de comprimento do fruto com coroa e, principalmente, para as características químicas. A colheita aos 165 DAIF apresentou maior comprimento de fruto com coroa em relação às demais datas de colheita. Foi observada a redução dos teores de SS durante o armazenamento para as colheitas aos 120 e 165 DAIF. Os frutos colhidos aos 165 DAIF tiveram os maiores valores de sólidos solúveis no dia da colheita (16,9 °Brix), seguido dos frutos colhidos aos 150 DAIF (13,7 °Brix). Por outro lado, os frutos colhidos aos 120 e 135 DAIF apresentaram teor de SS em torno de 11,6 °Brix, indicando que os frutos não estavam completamente maduros. A AT foi mais elevada nos frutos colhidos até os 150 DAIF (0,8 % ácido cítrico), apresentando uma elevação até o 8º dia de armazenamento (1,03 % ácido cítrico). Após esse período houve queda nos valores até o 20º dia de armazenamento. Os frutos colhidos aos 165 DAIF apresentaram relação SS/AT (39,5) significativamente mais elevados em relação aos frutos das demais épocas de colheita, sendo seguido dos frutos colhidos aos 150 DAIF (19,8). Entretanto, os frutos colhidos aos 165 DAIF, embora tenham maior relação SS/AT, tiveram menor vida útil, podendo ser armazenados por até oito dias em temperatura ambiente, enquanto que os demais tratamentos suportaram até 20 dias de armazenamento. Portanto, pode se concluir que o ponto de colheita influencia principalmente nas características químicas dos frutos de abacaxi 'BRS Imperial' e também na vida útil pós-colheita. Os frutos colhidos aos 150 dias após a indução floral possuem a melhor relação entre qualidade físicas e químicas e vida útil pós-colheita, sendo, portanto, o ponto mais indicado de colheita para o abacaxi 'BRS Imperial' cultivado no sistema orgânico de produção, na região da Chapada de Diamantina, BA.

Significado e impacto do trabalho: Embora o abacaxi 'BRS Imperial' apresente características organolépticas superiores aos abacaxis tradicionalmente cultivados, a falta de conhecimento sobre o ponto correto de colheita dessa cultivar leva a perdas na sua qualidade. O conhecimento do ponto de colheita mais adequado pode aumentar a rentabilidade do produtor pela disponibilização de frutos de melhor qualidade organoléptica e vida útil mais prolongada.