

Avaliação do efeito do processo de despulpamento em características químicas de frutos de maracujá amarelo

Bruno da Conceição Pereira¹; Lucas Kennedy Silva Lima²; Idália Souza dos Santos³; Onildo Nunes de Jesus⁴; Eduardo Augusto Girardi⁴

¹ Estudante do Colégio Luciano Passos; ² Estudante de Doutorado da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, lucas18kennedy@gmail.com; ³ Estudante de Licenciatura em Biologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, idaliasouza@gmail.com; ⁴ Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura, onildo.nunes@embrapa.br; eduardo.girardi@embrapa.br

A caracterização física e química dos frutos é indispensável nos programas de melhoramento genético do maracujazeiro, pois assim será possível indicar qual o nicho de mercado mais apropriado para cada variedade. Na seleção de genótipos para compor os programas de melhoramento genético de maracujá são avaliadas dezenas de frutos de híbridos e as avaliações precisam ser otimizadas no intuito de tornar mais prático o processo de caracterização. Os protocolos de extração da polpa se destacam entre os mais laboriosos, pois tradicionalmente é utilizado um mixer com lâmina adaptada para não quebrar as sementes. Este mixer é utilizado para separar a polpa das sementes e, posteriormente, a polpa é avaliada quanto à sua massa, sólidos solúveis, vitamina C e pH. Desse modo, este trabalho teve por objetivo avaliar os efeitos deste processo na possível alteração das características químicas de frutos de maracujá amarelo. O trabalho foi realizado no Laboratório de Pós-colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA. Para a análise pós-colheita foram utilizados 20 frutos de híbridos do programa de melhoramento genético. O delineamento utilizado foi inteiramente casualizado, constituído de dois tratamentos (T1: frutos despulpados com mixer e T2: frutos não despulpados) com 20 repetições. As variáveis avaliadas foram: teor de sólidos solúveis, expresso em °Brix; pH, aferido com auxílio do pHmetro de bancada. Em seguida os frutos foram despulpados com mixer adaptado e novamente as mesmas variáveis foram quantificadas. Os dados foram submetidos a análise de variância e as médias comparadas pelo teste F. Os resultados demonstraram não haver variação no teor de sólidos solúveis totais em função da despolpa ou não dos frutos, com 13,9 e 14,3 °Brix, respectivamente. Para a variável pH verificou-se diferenças significativas sendo o pH mais ácido (3,1) nos frutos não despulpados em relação aos despulpados (3,3). Estes resultados devem ser considerados no processo de caracterização já que houve alteração do pH em função do método de extração e isso pode comprometer o processo de caracterização de acessos e híbridos do programa de melhoramento genético do maracujá. Novos frutos serão analisados, visando aumentar o tamanho da amostra, para esses e novos caracteres químicos dos frutos para validar o efeito do processo de despulpamento nesses caracteres.

Significado e impacto do trabalho: A caracterização química dos frutos de maracujá demanda muito tempo para sua realização em virtude da grande quantidade de frutos que são analisados. Tradicionalmente esta caracterização é feita na polpa sem sementes, processo este realizado com auxílio de um mixer adaptado para não quebrar as sementes. Avaliou-se o efeito deste processo no pH (acidez) e sólidos solúveis (açúcares) em frutos de maracujá amarelo. O resultado da análise evidenciou que há efeito da despolpa apenas para a característica relacionada ao pH. Novos frutos e características químicas serão analisadas para validar este resultado.