

































ANAIS

Resumos	das	palestras.	Trabalhos	científicos e	e relatos	de e	xperiência
recarrioo	auu	paicoliao,	Habanio	010111111000	o i dialog	ao o	Apontonia

VII Simpósio Brasileiro sobre a Cultura do Maracujazeiro II Seminário Sul-brasileiro sobre Maracujazeiro 23 a 25 de maio de 2017 — Balneário Arroio do Silva, SC



Mais informações podem ser solicitadas a: Epagri / Estação Experimental de Urussanga. CP 49. 88800-000 Urussanga, SC Fone (048) 3403-1400 e-mail: eeur@epagri.sc.gov.br

Tiragem: On line

Disponível em: https://sites.google.com/view/7simposiobrasileiromaracuja

Organizadores: Luiz Augusto Martins Peruch e Henrique Belmonte Petry

Direção de Arte: Epagri / Estação Experimental de Urussanga.

Revisão inglês: João Batista Leonel Guizoni

A responsabilidade dos editores limita-se a adequação dos trabalhos às normas editoriais estabelecidos. A ortografia, a correção gramatical e o conteúdo dos trabalhos aqui publicados são de responsabilidade exclusiva dos autores.

SIMPÓSIO BRASILEIRO SOBRE CULTURA DO MARACUJAZEIRO/ SEMINÁRIO SUL-BRASILEIRO SOBRE MARACUJAZEIRO, 2017, Arroio do Silva, SC. **Anais**...Urussanga, Epagri (Resumos das palestras, trabalhos científicos e relatos de experiência), 2017. 92p.

Fruticultura; Clima Tropical; Passiflora

ISBN 978-85-85014-89-6



COORDENAÇÃO DO EVENTO

- Henrique Belmonte Petry Epagri / Estação Experimental de Urussanga (Coordenação Geral)
- Luiz Augusto Martins Peruch Epagri / Estação Experimental de Urussanga (Coordenador técnico-científico)
- Stevan Grützmann Arcari Epagri / Estação Experimental de Urussanga
- Reginaldo Ghellere Epagri / Gerência Regional de Araranguá
- Darlan Rodrigo Marchesi Epagri / Gerência Regional de Criciúma
- Emílio Della Bruna Epagri / Estação Experimental de Urussanga

APOIADORES:

- Laura Maria Molina Meletti Instituto Agronômico de Campinas
- Fábio Gelape Faleiro Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária Embrapa Cerrados
- Sergio Francisco Schwarz Universidade Federal do Rio Grande do Sul
- Celso Albuquerque Lopes Filho Universidade do Sul de Santa Catarina
- Nestor Valtir Panzenhagen Instituto Federal Catarinense

Revisores dos trabalhos

A comissão organizadora agradece aos colegas pela revisão dos trabalhos submetidos ao evento:

Alexsander Luís Moreto - Epagri

Darlan Rodrigo Marchesi - Epagri

Emilio Della Bruna - Epagri

Érica Frazão Pereira De Lorenzi - Epagri

Fábio Gelape Faleiro - Embrapa

Henrique Belmonte Petry - Epagri

Ivar Antônio Sartori - IFC

Juliano Frederico da Rosa Cesconeto - Unisul

Lidiane Camargo - Epagri

Luís Bohn- Emater - RS

Luiz Augusto Martins Peruch - Epagri

Márcio Sônego - Epagri

Mauro Ferreira Bonfim Junior - Epagri

Patrícia Menegaz de Farias - Unisul

Reginaldo Guellere - Epagri

Roberto Longhi - Epagri

Robson Marcelo Di Piero - UFSC

Rodrigo Martins Monzani - IFC

Rogério Goulart Junior - Epagri

Stevan Grüztmann Arcari - Epagri

Realização









Patrocínio











Apoio





















Características químicas de maracujás-amarelos em Mato Grosso

Givanildo Roncatto¹, Silvia de C. C. Botelho¹, Fernando M. Botelho², Suzinei S. Oliveira¹,

Michele R. Hauth³, Raquel C. de Lima⁴

¹Embrapa Agrossilvipastoril, (PQ). Rod. MT 222, km 2,5. Caixa postal 343, 78550-000 Sinop, MT. givanildo.roncatto@embrapa.br, silvia.campos@embrapa.br, suzinei.oliveira@embrapa.br; ²Universidade Federal de Mato Grosso − campus Sinop (PQ) fernando.eaa@gmail.com; ³Universidade Estadual do Oeste do Paraná (PG) michele.r.hauth@hotmail.com ⁴Universidade Federal de Mato Grosso − campus Sinop (IC) raquellllima@hotmail.com

Palavras Chave: Passiflora edulis, cultivares, maracujazeiro

Introdução

O conhecimento das características qualitativas de um produto agrícola, como o maracujá, permite verificar se estas atendem aos padrões de qualidade exigidos pelos consumidores e pela indústria. Assim, objetivou-se avaliar características de pós-colheita dos frutos de maracujazeiro-amarelo produzidos no estado de Mato Grosso.

Material e Métodos

Avaliaram-se as características químicas das cultivares BRS Gigante Amarelo (GA), BRS Sol do Cerrado (SC), BRS Rubi do Cerrado (RC), FB 200 e FB 300, cultivadas nos municípios de Terra Nova do Norte (10°31′6″S e 55°13′56″W), Cáceres (16°4′28″S e 57°39′35″W), e Tangará da Serra (14°37′40″S e 57°30′25″W), em DBC, com quatro blocos. A avaliação da qualidade foi realizada durante o pico da produção do primeiro ano (2012/2013), retirando-se 10 frutos de cada genótipo, em cada município, por bloco.

O suco foi obtido por peneiramento da polpa. Determinaram-se o teor de sólidos solúveis totais (SST) e acidez total titulável (ATT) (IAL, 2008). A razão SST/ATT (ratio) foi calculada após as determinações.

Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey (p<0,05) utilizando-se o programa estatístico Sisvar® (FERREIRA, 2011).

Resultados e Discussão

O menor valor de SST entre os locais foi observado nos frutos da cultivar BRS Sol do Cerrado em Cáceres, não havendo diferença estatística significativa para as demais cultivares entre os locais (Tabela 1).

Houve variação na ATT entre os locais, sendo o menor (2,30%) e o maior (4,20%), valores observados em Tangará da Serra nas cultivares FB 300 e BRS Sol do Cerrado, respectivamente.

Quanto ao ratio (razão SST/ATT), não se observou grandes variações entre os locais nos frutos das cultivares BRS Gigante Amarelo, BRS Sol do Cerrado e BRS Rubi do Cerrado. Já as cultivares FB 200 e FB 300 apresentaram maior ratio nos frutos produzidos em Cáceres e Tangara da Serra, respectivamente. Não se observou diferença no ratio dos frutos entre as cultivares em Terra Nova do Norte. No entanto, em Cáceres a cultivar FB 200 e em Tangará da Serra a cultivar FB 300 apresentaram ratio elevado em seus frutos.

Tabela 1. Média do teor de sólidos solúveis totais, acidez total titulável e o ratio (razão SST/ATT) de maracujás-amarelos produzidos em Mato Grosso.

Cultivares	Terra Nova do Norte	Cáceres	Tangará da Serra				
	Sólidos solúveis totais (°Brix)						
GA	12,11 aA*	11,19 aA	10,90 aAB				
SC	12,24 abA	10,80 bA	13,08 aA				
RC	12,19 aA	11,83 aA	10,83 aB				
FB 200	11,38 aA	12,39 aA	12,15 aAB				
FB 300	12,05 aA	12,21 aA	11,78 aAB				
	Acidez total titulável (%)						
GA	2,92 bB	3,03 bA	3,77 aAB				
SC	3,21 bAB	3,39 bA	4,20 aA				
RC	3,86 aA	2,75 bA	2,96 bBC				
FB 200	3,24 abAB	2,69 bA	3,89 aA				
FB 300	3,26 aAB	3,11 aA	2,30 bC				
		SST/ATT					
GA	4,25 aA	3,73 abAB	2,94 bB				
SC	4,08 aA	3,21 aB	3,14 aB				
RC	3,16 bA	4,35 aAB	3,68 abB				
FB 200	3,51 bA	4,62 aA	3,15 bB				
FB 300	3,73 bA	3,96 bAB	5,13 aA				

*Médias seguidas pela mesma letra maiúscula na vertical e minúscula na horizontal não diferem estatisticamente entre si.

Conclusões

O maracujá produzido nas diferentes regiões de Mato Grosso apresenta características químicas distintas, porém, todos adequados ao processamento industrial.

Agradecimentos

À Fapemat, pelo auxílio financeiro.

Referências bibliográficas

FERREIRA, D. F. SISVAR: a computer statistical analysis system. Ciênc. Agrotec. v. 35, n. 6, p. 1039-1042, 2011.

IAL - INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos Físicoquímicos para análise de alimentos. 4ª Ed. 2008. 1020 p.