

Avaliação química de frutos de maracujazeiro com diferentes colorações de casca

Thiago Santana de Jesus¹; Idália Souza dos Santos²; Sidnara Ribeiro Sampaio³; Lucas Kennedy Silva Lima⁴; Taliane Leila Soares⁵; Onildo Nunes de Jesus⁶; Raul Castro Carriello Rosa⁷

¹Estudante de Ensino Médio do Colégio Estadual Landolfo Alves de Almeida, santanati220@gmail.com;

²Mestranda em Recursos Genéticos Vegetais da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, idaliasouza@gmail.com; ³Estudante de Licenciatura em Educação do Campo/Ciências Agrárias - UFRB, narasampa@live.com;

⁴Bolsista de Pós-Doutorado Júnior CNPq/Embrapa, lucas18kennedy@gmail.com;

⁵Bolsista DCR-CNPq/Fapesb, talialeila@gmail.com;

⁶Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura, onildo.nunes@embrapa.br;

⁷Pesquisador da Embrapa Agrobiologia, raul.rosa@embrapa.br

No Brasil, a espécie de maracujá mais cultivada é a *Passiflora edulis* Sims, conhecida como maracujazeiro amarelo, que é responsável por 95% da produção nacional. Essa espécie também apresenta frutos com coloração da casca que varia do alaranjado ao roxo escuro. Apesar da ampla representatividade do maracujazeiro amarelo no cenário nacional, a comercialização do maracujá de casca roxa vem ganhando espaço no mercado brasileiro, por apresentar algumas características organolépticas que agradam o paladar do consumidor. No exterior, principalmente nos países europeus o maracujá roxo é bastante apreciado pelos consumidores, quando comparado ao maracujazeiro amarelo. O objetivo do trabalho foi avaliar as características químicas de polpa extraída de frutos de maracujazeiro (*P. edulis* x *P. edulis*) com diferentes colorações da casca (amarela, roxa clara, roxa média e roxa escura). Os frutos utilizados na análise de pós-colheita foram provenientes de dois híbridos intraespecíficos de *P. edulis* x *P. edulis* (F1 e F2) desenvolvidos para aumentar a homogeneidade em relação ao tamanho e coloração roxa da casca dos frutos. As plantas foram avaliadas na Fazenda Bioenergia Orgânicos, localizada no município de Lençóis-BA. No Laboratório de Pós-colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura, os frutos de cada híbrido foram classificados em: frutos com coloração da casca amarela, roxa clara, roxa média e roxa escura, além dos frutos da cultivar BRS Gigante Amarelo (*P. edulis* Sims) que só produz frutos amarelos (tratamento controle). O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado, com dez repetições para cada coloração de casca. Foram avaliadas as seguintes características químicas: sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT) e ratio (SS/AT). Os resultados obtidos permitiram indicar que os dos híbridos avaliados apresentaram valores de sólidos solúveis, acidez titulável e ratio dentro dos padrões de identidade e qualidade (PIQ) para polpa de maracujá, que estabelece valores de sólidos solúveis acima de 11 °Brix e acidez titulável acima de 2,50%. Os frutos provenientes de coloração roxa escura apresentaram maiores valores de sólidos solúveis totais (14,44 °brix), menor acidez (3,26%) e maior ratio (4,44), independentemente do híbrido avaliado (F1 ou F2). Os frutos da cultivar BRS Gigante Amarelo de casca amarela foram os menos adocicados, com teor de sólidos solúveis totais de 10,91 °brix mais ácidos (3,33) e menos adocicados (ratio de 3,47). O mesmo comportamento foi observado com os frutos amarelos dentro de cada híbrido avaliado. Os frutos de casca roxa apresentaram-se mais adocicados e menos ácidos quando comparado ao maracujá de casca amarela e, portanto, mais agradáveis para o consumo *in natura*. Com base nesses resultados é possível concluir que a coloração da casca exerce influência nas características químicas avaliadas.

Significado e impacto do trabalho: O consumidor brasileiro prefere frutos de maracujá de casca amarela, contudo o mercado brasileiro de frutos de maracujá com casca roxa tem crescido bastante nos últimos anos por apresentar características agradáveis ao paladar do consumidor como elevado teor de açúcares e baixa acidez. Esse trabalho demonstrou que frutos de casca roxa apresentam atributos favoráveis para o consumo como frutos *in natura* e abre perspectivas para ser explorado no mercado interno e externo.