

Avaliação de frutos de maracujá de casca roxa (*P. edulis* Sims) para o consumo *in natura*

Lavínia da Rocha Nascimento¹; Sidnara Ribeiro Sampaio²; Idália Souza dos Santos³; Lucas Kennedy Silva Lima⁴; Onildo Nunes de Jesus⁵

¹Estudante de Ensino Médio - Colégio Estadual Landolfo Alves de Almeida, Cruz das Almas, BA, laviniarochan49@gmail.com; ²Estudante de Licenciatura em Educação do Campo e Ciências Agrárias da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – UFRB, parasampa@live.com; ³Mestranda em Recursos Genéticos Vegetais – UFRB, bolsista Fapesb, idaliasouza@gmail.com; ⁴Bolsista de Pós-Doutorado Júnior CNPq/Embrapa, lucas18kennedy@gmail.com; ⁵Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura, onildo.nunes@embrapa.br

No Brasil a espécie de maracujá mais cultivada é a *Passiflora edulis* Sims, conhecida como maracujazeiro amarelo ou azedo. Essa espécie também apresenta frutos com coloração da casca que varia do alaranjado ao roxo escuro. Nos países europeus, existe no mercado a oferta de um maracujá roxo que é consumido *in natura* (fruta fresca) e bastante apreciado por apresentar características organolépticas que agradam o paladar. Embora o Brasil se destaque no mercado internacional como maior produtor de maracujá, ainda não existe maracujá roxo voltado para esse nicho de mercado de frutas frescas que tem grande potencial de expansão no mercado nacional e internacional. Para atender esses mercados os frutos devem ser mais adocicados que os frutos de casca amarela. Dessa forma, é essencial a caracterização química dos frutos com base nos atributos relacionados aos sólidos solúveis (SS) e acidez titulável (AT). Nesse sentido, o objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade da polpa dos frutos de híbridos intraespecíficos (*P. edulis* x *P. edulis*) de maracujá roxo, buscando identificar genótipos com características agrônômicas desejáveis para atender o exigente mercado *in natura*. No pico de produção, foram coletados 475 frutos maduros provenientes da Fazenda Bioenergia Orgânicos, localizada no município de Lençóis-BA e encaminhados para o Laboratório de Pós-colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura para análise das seguintes características: SS, AT e a relação SS/AT (ratio). Com base nos resultados obtidos, verificou-se que a relação SS/AT que caracteriza a sensação adocicada do fruto variou de 1,72 a 10,0, sendo que 0,63% dos frutos apresentaram (ratio acima de 10), 5,47% (o ratio variou de 6,0 a 10,0), 36,63% (ratio de 4,0 a 5,9) e 57,27% (ratio de 1,72 a 3,99). Esses resultados são interessantes, pois o valor do ratio citado na literatura para o maracujazeiro amarelo varia de 2,0 a 4,0 e 42,73% dos frutos analisados apresentaram ratio acima desses valores. Para o programa de melhoramento do maracujazeiro a seleção e recombinação das plantas que apresentaram ratio elevado poderão contribuir para fixação de genótipos superiores e com casca roxa para o consumo *in natura*.

Significado e impacto do trabalho: O consumidor brasileiro prefere frutos de maracujá de casca amarela. Entretanto, o consumo nacional de frutos de maracujá com casca roxa pode ser uma opção bastante interessante para o mercado de frutas frescas, já que esses frutos apresentam elevado teor de açúcares e baixa acidez. Esse trabalho selecionou plantas com frutos roxos e características interessantes para o consumo sem adição de açúcar.