

## Caracterização dos frutos em função do ponto de colheita de abacaxi 'Pérola' e 'BRS Imperial' cultivados em sistema orgânico de produção

Ian Santana Freitas<sup>1</sup>, Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki<sup>2</sup>, Elaine Goes Souza<sup>3</sup>, Adrielle Luisa de Jesus Itaparica<sup>4</sup>, Luis Eduardo Pereira da Silva<sup>5</sup>, Flávio Soares dos Santos<sup>6</sup>, Marcio Eduardo Canto Pereira<sup>7</sup>

<sup>1</sup>Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Bolsista do CNPq – Brasil, ianfreitas@gmail.com; <sup>2</sup>Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura, fabiana.sasaki@embrapa.com, <sup>3</sup>Analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura, elaine.goes@embrapa.br, <sup>4</sup>Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, luisaitaparica@gmail.com, <sup>5</sup>Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, edu-metallica@hotmail.com, <sup>6</sup>Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, ssfla@outlook.com, <sup>7</sup>Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura, marcio.pereira@embrapa.com

O abacaxizeiro, *Ananas comosus* (L) Merr var. *comosus* Coppens & Leal, é uma das espécies tropicais com frutos mais consumidos no mundo, e o Brasil é o terceiro maior produtor mundial de abacaxi, atrás de Costa Rica e Filipinas (FAOSTAT, 2017), com produção comercializada principalmente no mercado nacional, na forma de fruta *in natura* (MELETTI; SAMPAIO; RUGGIERO, 2011). Neste cenário, a Bahia destaca-se como o nono maior produtor de frutos de abacaxizeiro no Brasil (IBGE, 2017). A abacaxicultura orgânica é uma atividade de excelente oportunidade, uma vez que agrega valor ao produto final, além de ofertar ao mercado consumidor alimentos livres de agrotóxicos. O estágio ótimo de colheita é decorrente da interação dos atributos fisiológicos inerentes a cada cultivar e das práticas de conservação utilizadas na pós-colheita (AZZOLINI; JACOMINO; SPOTO, 2005). O objetivo desse trabalho foi caracterizar os frutos de 'BRS Imperial' e 'Pérola' produzidos em sistema orgânico em função do ponto de colheita e indicar o ponto mais adequado para conservação das características físicas e químicas de frutos de abacaxizeiros. Abacaxis das cultivares Pérola e BRS Imperial, oriundos de sistema orgânico de produção, foram colhidos na Fazenda Ceral, pertencente ao grupo Bioenergia Orgânicos, localizada no município de Lençóis, Bahia, nos estádios: verde, pintado, colorido e amarelo e armazenados em temperatura ambiente por 16 dias, no Laboratório de Pós-colheita, com avaliações a cada quatro dias. As variáveis analisadas foram: massa do fruto com coroa (g); massa do fruto sem coroa (g); massa da coroa (g); comprimento do fruto (cm); diâmetro da base (cm); diâmetro da parte média do fruto (cm); diâmetro do ápice do fruto (cm); comprimento da coroa (cm); perda de massa (%); acidez titulável (AT- % ácido cítrico); sólidos solúveis (SS - °Brix); relação SS/AT. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, em esquema fatorial 4x5 (pontos de colheita x tempo de armazenamento). Os dados físicos obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey, a 5% de probabilidade, os dados químicos foram comparados por barra de erro padrão. Os frutos de 'BRS Imperial' suportam maiores períodos de armazenamento e manutenção da qualidade, quando comparados aos frutos de 'Pérola', que senescem mais precocemente. O ponto de colheita apropriado para os frutos de 'Pérola' são nos estádios pintado e colorido, que apresentaram em média 14,2°Brix e 14,4°Brix e acidez titulável de 0,50% e 0,53%, respectivamente, demonstrando assim uma boa relação entre as características físicas, químicas e o tempo de conservação. O ponto de colheita mais adequado para o abacaxi 'BRS Imperial' é no estágio amarelo, que apresentou em média, 19,97°Brix, 0,53% de acidez titulável e relação SS/AT de 37,86, expressando as melhores características físicas, químicas e podendo ser armazenado até 16 dias.

**Significado e impacto do trabalho:** A determinação do ponto de colheita é de importância prática para a produção vegetal, pois auxilia o produtor na decisão sobre o momento ideal dessa atividade, favorecendo o abastecimento do mercado consumidor com produtos de melhor qualidade e que apresentem maior vida de prateleira. Os frutos de 'BRS Imperial' suportam maiores períodos de armazenamento e manutenção da qualidade quando comparados aos frutos de 'Pérola', que senescem mais precocemente.