



PERSPECTIVAS DE APROVEITAMENTO DE LARANJAS FISICAMENTE FORA DO PADRÃO: O CASO DE UM AGRICULTOR DO INTERIOR DE SERGIPE

¹CARDOSO, B.T.; ²SILVA, P.S.; ³SANTOS, A.R.

^{1,3}Empresa Brasileira de Pesquisa agropecuária, EMBRAPA Tabuleiros Costeiros – Sergipe, bruno.cardoso@embrapa.br; amandar.santos@gmail.com

²Federal University of Sergipe, Food Technology Department, Food Microbiology and Bioengineering Laboratory – Sergipe, psscarreteiro2@gmail.com

Palavras-chave: Laranja; Aproveitamento; Físico-químicas

Resumo: O consumidor de laranja Pera tem noção das dimensões consideradas normais e tende a rejeitar frutos menores. O produtor, por sua vez, age para ofertar frutos com essas características por meio dos tratamentos culturais aplicados e excluindo da comercialização os frutos considerados pequenos. Este comportamento gera perdas financeiras e desperdício, contribuindo para a insegurança alimentar no planeta. Um produtor do município de Lagarto-SE, localizado a 75 Km da capital Aracaju, relatou que contorna essa problemática comercializando, separadamente, os frutos menores, que são colhidos tardiamente, de maneira a aumentar o dulçor e assim apresentar um sabor diferenciado. Diante desse contexto, o presente trabalho teve como objetivo comparar a qualidade de frutos de tamanho “Padrão” e “Pequeno”, e consequentemente avaliar a estratégia do produtor. Foi adquirido um saco contendo 48 laranjas Padrão e outro com 52 laranjas Pequenas. Os frutos foram avaliados individualmente (48 e 52 repetições) para: diâmetro e comprimento, medidos com um paquímetro digital; Acidez por titulação com NaOH 0,1mol/L; Sólidos solúveis totais (SST), por meio de refratômetro Atago Pallete e Ratio (Relação SST/Acidez). Os frutos de tamanho Padrão e Pequeno foram comparados estatisticamente por meio do teste t não pareado, utilizando-se o software R. O Ratio do fruto Pequeno (18,5) não diferiu do Ratio do fruto Padrão (18,0), indicando que a qualidade sensorial dos dois grupos é equivalente. Esse resultado decorre de um valor estatisticamente superior de SST (14,4% contra 10,6%) e também de Acidez (0,890 contra 0,696g de ácido cítrico/100mL de suco) do fruto Pequeno em comparação com o Padrão. A distinção de tamanho entre os grupos avaliados ficou evidenciada pela diferença significativa do diâmetro (60,2 contra 72,4mm) e do comprimento (60,4 contra 70,9mm). Os resultados indicam que comercializar separadamente frutos pequenos com características físico-químicas superiores é uma boa estratégia para seu aproveitamento e agregação de valor.