

Qualidade físico-química de frutos de novos híbridos de maracujazeiro de casca roxa

Mari Fátima Freitas Santos¹, Eliseth de Souza Viana², Rejiane Brandão Silveira³, Letícia de Jesus Tedgue⁴ e Ronielli Cardoso Reis⁵

¹Estudante de Nutrição do Centro Universitário Maria Milza, bolsista Fapesb, estagiária da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA;

²Economista Doméstica, doutora em Microbiologia Agrícola, pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; ³Estudante de Farmácia do Centro Universitário Maria Milza, estagiária da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; ⁴Estudante de Nutrição do Centro Universitário Maria Milza, estagiária da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; ⁵Engenheira de Alimentos, doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA.

Introdução

O maracujazeiro é uma planta de clima tropical da família *Passifloraceae* com ampla distribuição geográfica, sendo plantado predominantemente pela agricultura familiar. O Brasil é o maior produtor mundial da fruta, com 683.933 toneladas produzidas em 2021 e os estados da Bahia e Ceará os maiores produtores nacionais. Existem diversas variedades dessa espécie, destacando-se os maracujás de casca roxa e amarela que representam opções de cultivo para os produtores.

Objetivo

Avaliar as características físicas e físico-químicas dos frutos de novos híbridos de maracujazeiro de casca roxa desenvolvidos pelo programa de melhoramento genético da Embrapa.

Material e métodos

Os frutos foram produzidos no campo experimental da Embrapa Mandioca e Fruticultura, em Cruz das Almas, BA. Foram avaliados oito genótipos de maracujá-roxo, sendo: H09-128, H09-129, H09-134, H09-135, H09-148, H09-152, H09-164, H09-166 e as variedades amarelas HRI-20 e BGP-424 (tratamentos controle). Os frutos foram colhidos e transportados ao Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos, onde foram avaliados quanto ao comprimento (mm), diâmetro (mm), espessura da casca (mm), rendimento em polpa (%), pH, teores de sólidos solúveis (SS, °Brix), acidez titulável (AT, % ácido cítrico), relação SS/AT e cor da polpa em colorímetro CR400 pela medida das coordenadas L* (luminosidade), a* (intensidade de verde/vermelho), b* (intensidade de azul/amarelo) e dos parâmetros C* (intensidade da cor) e h* (ângulo da cor), utilizando-se a escala de cor Cielab e o iluminante D65. Os frutos foram analisados em três repetições experimentais e cada repetição foi realizada em triplicata. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias agrupadas pelo teste de Scott-Knott ($p < 0,05$).

Resultados

Os híbridos avaliados apresentaram comprimento de fruto entre 75,67 mm (H09-135, H09-152 e H09-166) a 103,57 mm (H09-128), diâmetro entre 64,83 mm (H09-135) e 93,82 mm (H09-128) e espessura da casca entre 4,96 mm (H09-148 e H09-164) e 7,33 mm (H09-128 e H09-152). Com exceção do híbrido H09-128, os demais formaram um grupo e apresentaram maior rendimento em polpa, com média de 50,40%. Os controles HRI-20 e BTG-424 ficaram no segundo grupo, com rendimento médio de 43,66%. O pH e a acidez titulável não variaram significativamente e apresentaram média de 3,10 e 2,94% de ácido cítrico, respectivamente. Embora o híbrido roxo H09-129 e o amarelo HRI-20 tenham apresentado maiores valores de SS, 14,37 e 14,96 °Brix, respectivamente, não se observou diferença significativa para a relação SS/AT, com média igual a 4,53. A polpa do híbrido roxo H09-128 apresentou maior valor L*, portanto coloração mais clara que os demais. Os oito híbridos avaliados formaram dois grupos em relação à coordenada a*, sendo que os de cor roxa H09-128, H09-129, H09-164 e H09-166 ficaram no mesmo grupo dos controles, e apresentaram coloração mais amarela, com média igual a 3,90. O controle HRI-20 apresentou coloração amarela mais intensa dos que os demais, com valor C* igual a 28,22. Com relação ao valor h*, os híbridos roxos (H09-128, H09-134, H09-148 e H09-152) formaram um agrupamento com maior valor médio (84,43), o qual se encontra mais próximo do ângulo de 90° e corresponde à cor amarela.

Conclusão

Sete híbridos roxos apresentaram rendimento em polpa 6,7% superior aos das variedades amarelas, resultado promissor para a indústria de suco de frutas.

Significado e impacto do trabalho

O cultivo do maracujá-roxo é mais uma alternativa para os produtores de frutas, podendo representar maior valor agregado, principalmente por seu maior rendimento em polpa, característica desejada pelas agroindústrias de suco e polpa de fruta.