

Qualidade e potencial de armazenamento de frutas de progênies de goiabeira da Embrapa Semiárido

Rebeca Queiroz Pereira¹, Bruna Parente de Carvalho Pires², Luzia Micaele Alves Barbosa³, Carlos Antônio Fernandes Santos⁴ e Sérgio Tonetto de Freitas⁴

Resumo — Apesar de a goiaba ter um papel fundamental na fruticultura brasileira, o nematoide-das-galhas (*Meloidogyne enterolobii*) tem causado perdas significativas de produção. Assim, torna-se essencial a seleção criteriosa de novos genótipos que combinem tolerância ao nematoide, produção de frutos de alta qualidade e durabilidade após a colheita. Com este trabalho, objetivou-se avaliar a qualidade pós-colheita e o potencial de armazenamento de frutos de 24 genótipos de goiabeiras colhidos na maturação fisiológica e armazenadas a 9 °C por 21 dias. A colheita foi realizada quando os frutos apresentaram início de perda de firmeza de polpa. Foram selecionados 12 frutos de cada genótipo, sendo seis avaliados na colheita e seis frutos avaliados após o armazenamento a 9 °C por 21 dias. Os frutos foram avaliados quanto à perda de massa fresca, firmeza da polpa, cor da casca e polpa, sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT) e SS/AT. O experimento foi conduzido em delineamento em blocos casualizados. Foram avaliados um total de 24 genótipos, sendo cada genótipo composto por três blocos. Os dados coletados nos dias 0 e 21 de armazenamento foram utilizados para determinar a intensidade de mudanças físico-químicas durante o armazenamento. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância com F ($p < 0,005$), utilizando o software estatístico Sisvar. As médias obtidas foram comparadas com o teste de Scott-Knott, considerando-se um nível de significância de 5%. Os genótipos avaliados apresentaram casca com tonalidade amarelada e polpa vermelha, exceto o PSP110, que se destacou por possuir polpa branca. Após 21 dias de armazenamento, o genótipo PSR96 apresentou maior firmeza e elevada relação SS/AT, enquadrando-se nos padrões recomendados de qualidade para consumo. O genótipo PR66 demonstrou menor taxa de perda de firmeza e de massa fresca durante 21 dias de armazenamento, evidenciando-se como o mais indicado para transporte a longas distâncias.

Palavras-chave: *Psidium guajava*, vida de prateleira, conservação.

Financiamento: Pibic-CNPq (bolsa concedida à primeira autora).

¹Estudante de Engenharia Agrônoma, Instituto Federal do Sertão Pernambucano, bolsista Pibic-CNPq, Petrolina, PE. ²Engenheira-agrônoma, bolsista BFT-Facepe, Embrapa Semiárido, Petrolina, PE. ³Engenheira-agrônoma, mestranda em Horticultura Irrigada, Universidade do Estado da Bahia, Juazeiro, BA. ⁴Pesquisador, Embrapa Semiárido, Petrolina, PE – carlos-fernandes.santos@embrapa.br; sergio.freitas@embrapa.br.