

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE ABACAXI CVS. “GOMO DE MEL” E “MD2 GOLD”, PRODUZIDOS SOB IRRIGAÇÃO NO MUNICÍPIO DE JUAZEIRO-BAHIA.

José Silva Monte Santo¹; Carmem Valdenia Silva Santana²; Samuel Ferreira de Souza³; Joston Simão de Assis⁴; Giuseppina Pace Pereira Lima⁵; Anna Christina Passos Menezes⁶.

¹. Mestrando do curso de Horticultura Irrigada, DTCS/Uneb, Juazeiro-BA; ². Eng^a Agrônoma, Doutoranda em Agronomia pela Universidade Federal da Paraíba/UFPB; ³. Graduando do curso de Engenharia Agrônômica do DTCS/UNEB; ⁴. Pesquisador da Embrapa Semiárido, Br 428, Km 152, CP 23, CEP 56.302.970 Petrolina-PE; ⁵. Prof^a. Dr^a do Instituto de Biociências/UNESP, Botucatu-SP; ⁶. Prof^a da Universidade Estadual da Bahia – UNEB, Departamento de Tecnologia e Ciências Sociais - DTCS, Av. Edgar Chastinet, São Geraldo, Juazeiro – BA, amenezes@uneb.br.

INTRODUÇÃO

O Brasil é o maior produtor mundial de abacaxi, com produção acima de dois bilhões de toneladas de frutos e produtividade de 27.329 kg/ha (CUNHA, 2007). Segundo o IBGE (2008) o Brasil produziu 1.712.365 frutos de abacaxi em 2008. Deste total 787.966 foram produzidos no Nordeste, participando o estado da Paraíba com 45% desta produção, em seguida os estados da Bahia e Ceará, com 22,3% e 13,2% respectivamente.

De acordo com Sampaio et al. (2008), tradicionalmente, o cultivo do abacaxi nas diferentes regiões produtoras brasileiras é realizado em escala comercial com as variedades Smooth Cayene ou Hawái e Pérola ou Branco de Pernambuco.

O abacaxi Gomo-de-mel foi introduzido no mercado recentemente pelo Instituto Agrônômico de Campinas (IAC) e possui características ideais para o consumo in natura, apresentando frutinhos grandes e salientes, polpa amarelo-ouro, succulenta, o Brix elevado e baixa acidez titulável. O abacaxizeiro da variedade MD2 Gold vem atraindo interesses tanto do mercado de comercialização de frutas interno quanto do externo devido ao menor teor de acidez e ao alto conteúdo de açúcar apresentado pelo seu fruto. Contudo, seu plantio tem sido limitado aos estados do Ceará e da Paraíba.

Alguns componentes químicos do abacaxi variam muito de acordo com a época do ano em que são produzidos, originando frutos com maiores teores de açúcares e menor acidez titulável no

verão. O abacaxi possui elevado valor energético, devido à sua alta composição de açúcares e valor nutritivo pela presença de minerais (cálcio, fósforo, magnésio, potássio, sódio, cobre e iodo) e de vitaminas, principalmente ácido ascórbico, tiamina, riboflavina e Niacina (FRANCO, 1989).

Objetivou-se, no presente trabalho, realizar a caracterização físico-química de abacaxi cvs. “Gomo-de-mel” e “MD2 Gold”, produzidos sob Irrigação no Município de Juazeiro-Bahia.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram utilizados nesse estudo 15 frutos de abacaxi da cv. Gomo-de-mel e 15 frutos da cv. MD2 Gold, da safra de janeiro de 2009, produzidos na área experimental, do Departamento de Tecnologia e Ciências Sociais da UNEB, localizada no município de Juazeiro – BA, conduzido em fileira simples, 30 x 90cm e irrigados por gotejamento. A precipitação pluviométrica do período foi de 500mm/ano. A umidade relativa média do ar variou de 40 a 60% e a temperatura média de 25 a 30°C.

Os frutos foram coletados ao acaso, pela manhã, identificados, acondicionadas em caixas plásticas e encaminhados ao laboratório para análise imediata. Foram feitas determinações do peso do fruto com coroa e sem coroa, comprimento total do fruto, comprimento do fruto sem coroa, diâmetro do fruto, volume de 100g de polpa, teor de sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT) do suco, pelos métodos da AOAC (1990) e relação (SS/AT). O experimento foi conduzido em um delineamento inteiramente casualizado, com dois tratamentos (cv. Gomo-de-mel e cv. MD2 Gold) e 15 repetições, sendo cada fruto considerado uma repetição. Os sólidos solúveis foram determinados com o emprego de um refratômetro digital com temperatura autocompensada, e expressos em °Brix; a acidez titulável (AT) foi realizada por titulação de 10 mL do suco com solução de NaOH 0,1N, usando como indicador fenolftaleína a 1%, com os resultados expressos em porcentagem de ácido cítrico.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As características físicas e o volume de suco dos frutos estão expressos na Tabela 1. Verifica-se que os frutos da cultivar MD2 Gold apresentaram dimensões e pesos maiores do que os frutos da cultivar Gomo-de-Mel, entretanto, este último apresentou maior conteúdo de suco. Nesta primeira experiência de produção nas condições climáticas do município de Juazeiro-BA., os frutos da cultivar Gomo-de-mel apresentaram tamanho e peso inferior ao característico da

variedade uma vez que, de acordo com De Salis (2009), os frutos desta variedade devem apresentar comprimento de 15cm sem a coroa e pesar aproximadamente 900g. Já o abacaxi MD2 Gold apresentou características mais próximas das descritas por Neto (2002) para esta cultivar.

Tabela 1 – Valores médios de comprimento total do fruto, comprimento do fruto sem coroa, massa do fruto inteiro, massa do fruto sem coroa, diâmetro do fruto e volume de suco de abacaxi cvs. Gomo-de-mel e MD2 Gold, cultivadas sob irrigação no município de Juazeiro-BA, 2009.

Parâmetros Avaliados	Gomo-de-mel	MD2 Gold
Comprimento total do fruto (cm)	22,05	30,25
Comprimento do fruto sem coroa (cm)	11,19	12,83
Massa do fruto inteiro (g)	737,49	1.511
Massa do fruto sem coroa (g)	673,24	1.000 g
Diâmetro do fruto (cm)	9,6	11,05
Volume de suco (ml/100g de polpa)	58,4	53,33

Segundo CARVALHO & CLEMENTE (1981) o suco de abacaxi de boa qualidade deve apresentar teor de sólidos solúveis não inferior a 10,5°Brix e acidez não superior a 1,35g/100ml de suco, expresso em ácido cítrico. Com relação aos resultados das avaliações físico-químicas, os frutos do abacaxi Gomo-de-mel apresentaram melhores valores para as características qualitativas do que o MD2 Gold. Conforme se pode observar na Tabela 2, os valores de SS e da relação SS/AT nos frutos da cultivar Gomo-de-mel são mais elevados do que na cultivar MD2 Gold. De Salis (2009), obteve para estes parâmetros valores de 20,0 °Brix e menos de 1% de ácido cítrico para o abacaxi Gomo-de-mel e Neto (2000) e valores de 15 °Brix e 0,89% de ácido cítrico para os frutos da cultivar MD2 Gold. Resultado semelhante foi também obtido por Brito et al. (2008) quando determinou as características físico-químicas do abacaxi Gomo-de-mel, encontrando valores médios de $15,6 \pm 0,9^{\circ}\text{Brix}$ e $0,67 \pm 0,03$ g de ácido cítrico/100g para porção mediana do fruto.

Tabela 2 – Valores médios de sólidos solúveis, acidez titulável e pH da polpa de abacaxi cvs. Gomo-de-mel e MD Gold, cultivadas sob irrigação no município de Juazeiro-BA, 2009.

Parâmetros avaliados	Gomo-de-mel	MD2 Gold
Sólidos solúveis (°Brix)	17,8	12,7
Acidez titulável (% ácido cítrico)	0,5	0,6
Relação (SS/AT)	33,5	19,2
pH	4,1	3,9

CONCLUSÕES

Os frutos da cultivar MD2 Gold foram maiores e mais pesados do que os frutos da cultivar Gomo de Mel e apresentaram características mais próximas das descritas para a cultivar. Nas condições de clima do município de Juazeiro-BA., os frutos da cultivar Gomo-de-mel apresentaram melhor combinação sólidos solúveis/acidez entretanto suas dimensões e pesos ficaram aquém do descrito para a cultivar.

AGRADECIMENTOS

Ao Banco do Nordeste do Brasil pelo financiamento da pesquisa.

Referências bibliográficas

BRITO, C.A.K. de; SIQUEIRA, P.B.; PIO, T.F.; BOLINI, H.M.A.; SATO, H.H. Caracterização físico-química, enzimática e aceitação sensorial de três cultivares de abacaxi. Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial. Paraná, 2008, v.02, n.02: p.01-14.

CARVALHO, V.D.; CLEMENTE, P.R. Qualidade, colheita, industrialização e consumo de abacaxi. IN: **Abacaxi** - Tecnologia de Produção. Informe Agropecuário. Belo Horizonte, 1981, v.7, n.74, p.37-42.

CUNHA, G.A.P. **Abacaxi on-line: informativo mensal da equipe Técnica de Abacaxi** – ETA. Embrapa, CNPMF, v.5, n.1, 2007.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Sidra: Dados de safra de abacaxi no Brasil, 2008. em: www.sidra.ibge.gov.br/ Acesso:15 de abril de 2010.

De Salis, M. C. Entrevista sobre o Gomo de Mel. Toda Fruta. 27/05/2009. http://www.todafruta.com.br/todafruta/mostra_conteudo.asp?conteudo=19240. Acesso em 09/11/2009.

Neto, M. B. Abacaxi – MD2 Gold. Resultados Experimentais em Sapé-PB 199-2002. http://www.emepa.org.br/publicac/abacaxi_md2_gold.htm. Acesso em 13 012 2009.

SAMPAIO, A. C.; FUMIS, T. de F.; DEUS, R. M. de ; ALMEIDA, A. M. de ; GARCIA, M. J. de M. **Avaliação do crescimento vegetativo de cinco cultivares de abacaxi em Bauru, São Paulo**. XX Congresso Brasileiro de Fruticultura. Vitória, ES.