

Caracterização física e físico-química de cultivares e de híbridos de abacaxi desenvolvidos pela Embrapa

Marcos Vinícius Silva de Andrade¹; Eliseth de Souza Viana²; Fernanda Vidigal Duarte Sousa²; Davi Theodoro Junghans²; Mabel Ribeiro Sousa³; Jaciene Lopes de Jesus³

¹Estudante de Graduação da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; ²Pesquisador(a) da Embrapa Mandioca e Fruticultura; ³Analistas da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: eliseth@cnpmf.embrapa.br, fernanda@cnpmf.embrapa.br, davi@cnpmf.embrapa.br, mabel@cnpmf.embrapa.br, jaciene@cnpmf.embrapa.br

O abacaxi (*Ananas comosus* var. *comosus*) é uma autêntica fruta das regiões tropicais, cultivado também sob condições subtropicais. É muito consumido in natura e utilizado na indústria para obtenção de geleias, doces em calda, produtos minimamente processados, sucos, dentre outros. O objetivo desse trabalho foi avaliar a cor e as características físico-químicas de nove genótipos de abacaxi, sendo cinco variedades cultivadas (Gold ou MD2, Pérola, Smooth Cayenne, Vitória e Imperial) e quatro novos híbridos desenvolvidos pela Embrapa Mandioca e Fruticultura (SC x PRI-21, SC 48 x PRI-02, PE x SC-73 e PA x PE-01). Para o estudo da cor, avaliaram-se as coordenadas L* (luminosidade), a* [intensidade de verde (a-) a vermelho (a+)], b* [intensidade de azul (b-) a amarelo (b+)], além das variáveis C* (cromaticidade/saturação) e h* (ângulo da cor/tonalidade), utilizando-se o colorímetro Minolta, modelo CR400, sistema CIELAB, iluminante D65. As características físico-químicas avaliadas foram: acidez titulável, sólidos solúveis (SS), pH, cinzas, umidade, relação SS/AT (*ratio*). Determinou-se, por espectrofotometria, o conteúdo de carotenoides totais ($\mu\text{g g}^{-1}$) (CT), açúcares redutores (g glicose 100 g^{-1}) (AR), açúcares totais (g glicose 100 g^{-1}) (AT) e vitamina C (mg 100 g^{-1}). A cultivar Imperial se destacou dentre as demais por apresentar maiores teores de SS (18,41±0,09 °Brix), de AR (5,12±0,51 g de glicose 100 g^{-1}) e AT (15,23±0,71 g de glicose 100 g^{-1}), elevado *ratio* (35,28), segundo menor teor de AT (0,52±0,04 g ácido cítrico 100 g^{-1}) e menor teor de umidade (79,44±0,53%), o que pode ter favorecido a maior concentração de SS e açúcares. Todos os híbridos avaliados apresentaram valores de pH muito próximos entre si (3,29 a 3,96). O teor de cinzas foi superior no híbrido SC x PRI-21 (0,53±0,02), seguido pela cultivar Gold (0,50±0,01), que se destacou também por apresentar maior teor de carotenoides totais (7,82±0,73 $\mu\text{g g}^{-1}$) e vitamina C (50,99±3,78 mg 100 g^{-1}). Os híbridos PA x PE-01 e PA x SC-73 também se destacaram por seu elevado teor de vitamina C (29,77±3,27 e 27,24±2,65 mg 100 g^{-1} , respectivamente), quando comparados à cultivar Smooth Cayenne (15,18±0,83 mg 100 g^{-1}). O híbrido PE x SC-73 apresentou o segundo maior conteúdo de CT (3,85±0,69 $\mu\text{g g}^{-1}$) e terceiro de vitamina C (27,24±2,65 mg 100 g^{-1}). Os valores da coordenada L* foram menores para a cultivar Imperial (60,20±3,12) e maiores para o híbrido SC x PRI-21 (79,40±2,81), que se apresentou mais próximo do branco puro. Ao observar os valores obtidos para a coordenada b*, para os valores da saturação (C*) e os teores de CT das variedades estudadas, foi possível estabelecer uma relação direta, de modo que, quanto maior o valor de b* e C* maior o conteúdo de CT. Os resultados obtidos contribuirão para a indicação de genótipos promissores para o consumo in natura e/ou processamento e para direcionar as ações do programa de melhoramento de abacaxi da Embrapa, que busca desenvolver variedades que sejam, além de resistentes à fusariose, ricas em compostos de interesse como os bioativos e com elevada aceitação sensorial.

Palavras chave: *Ananas comosus* var. *comosus*; cor; vitamina C; carotenoides; melhoramento