

VIDA ÚTIL DE CAMU-CAMU COLHIDOS EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO

Paulo Cícero da Silva STORTI¹, Maria Luiza GRIGIO^{1*}, Maria Fernanda B. DURIGAN², Edvan Alves CHAGAS², Christinny Giselly Bacelar LIMA³, Leandro Camargo NEVES⁴

O presente trabalho foi realizado com o objetivo verificar a vida útil pós-colheita do camu-camu colhido em diferentes pontos de maturação. Os frutos de camu-camu utilizados no experimento foram colhidos de plantas localizadas as margens do Lago da Morena, município de Cantá-RR e transportados para o laboratório da Embrapa Roraima, onde foram então armazenados a temperatura ambiente do laboratório, controlada entre 22 ± 2 °C e $70 \pm 3\%$ de U.R.. O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado, com três repetições, em arranjo fatorial constituído de três diferentes estádios de maturação (imaturo, semi-maturo e maturo) e oito dias de armazenamento (3x8), sendo cada repetição composta por 30 frutos. Os frutos foram analisados todos os dias quanto a: perda de massa fresca, pH, teor de sólidos solúveis (SS), teor de acidez titulável (AT), teor de vitamina C e índice de maturação ('Ratio') dado pela relação SS/AT. De acordo com os resultados obtidos, para todas as variáveis testadas a interação (tratamento x dias) apresentou efeito significativo pelo teste F a 5% de probabilidade. Com relação as variáveis pH e índice de maturação, não houve ajuste de regressão nos modelos testados. A perda de massa fresca apresentou curva linear crescente pra todos os tratamentos, sendo que as maiores médias observadas no tratamento imaturo com aproximadamente 7%. A variável sólidos solúveis apresentou um incremento nos valores em todos os tratamentos a partir do primeiro dia de análise, sendo os valores máximos dos tratamentos maturo, semi-maturo (7,44 e 7,86° Brix, respectivamente). No tratamento imaturo o valor máximo (7,29° Brix) foi verificado no quinto dia, com posterior decréscimo em todos os tratamentos. A acidez dos frutos apresentou comportamento decrescente para todos os tratamentos. Com relação a variável vitamina C, os frutos do tratamento semi-maturos apresentaram maiores quantidades de ácido ascórbico, variando de 4.976 a 6.762 mg 100 mL⁻¹ de polpa ao final do período experimental. A grande quantidade de vitamina C verificada no presente trabalho deve-se ao fato de terem sido avaliados polpa + casca. Os frutos colhidos nos estádios imaturo e maturo apresentaram, respectivamente valores máximos de 5.781 e 5.292 mg 100 mL⁻¹ de polpa. A partir dos resultados obtidos, conclui-se que, o melhor ponto de colheita do camu-camu é o estádio semi-maturo, por conservar os atributos qualitativos, principalmente o teor de ácido ascórbico dos frutos por mais tempo, dando-lhes assim uma maior vida de prateleira.

Palavras-chave: *Myrciaria dúbia* (H.B.K.) McVaugh, Amazônia, Conservação.

Créditos de financiamento: CAPES, CNPq e FEMAR

¹ UFRR, Campus Cauamé, Programa de Pós-Graduação em Agronomia: BR 174, Km 12. Monte Cristo. CEP: 69300-000. Boa Vista, RR.

² Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). Rodovia BR-174, Km 8. Caixa Postal 133 - CEP 69301-970. Boa Vista, RR.

³ Embrapa Roraima, Programa de Pós-Doutoramento (CAPES/PNPD).

⁴ UFRR, Campus Cauamé, Departamento de Fitotecnia, Centro de Ciências Agrárias: BR 174, Km 12. Monte Cristo. CEP: 69300-000. Boa Vista, RR.

*autor para correspondência: luizagrigo@hotmail.com