

Caracterização de Guajuru (*Chrysobalanus icaco* L.) do Litoral Paraibano

Marcelo Santos Silva¹, José Alves Barbosa², Silvanda de Melo Silva², Fabiano Tavares de Moura³, Natalia Azevedo⁴, Raffael Alves da Silva⁴, Dalmo Marcello Brito Primo¹.

¹Aluno do Programa de Pós-Graduação em Agronomia – CCA – UFPB – 58.937- 000; ²Prof. Dr. DCFS - CCA – UFPB – 58.937- 000; ³Bolsista CNPq - Lab. Biologia e Tecnologia Pós-Colheita - DCFS - CCA – UFPB – 58.937- 000

O Brasil é rico em diversidade biológica, havendo várias espécies de frutíferas nativas do Brasil praticamente desconhecidas do grande público, mas que possuem potencial de serem explorada, principalmente no Nordeste. O guajuru, também conhecido como ajuru, ajiru, cajuru e uajuru, é uma *Chrysobalanaceae* de raro cultivo, porém relativamente freqüente em seu *habitat* natural, nas praias, dunas e restingas do litoral Norte e Nordeste brasileiro. Esses frutos são amplamente apreciados e consumidos pela população local. A avaliação das características físicas e físico-químicas de frutos é de grande importância para se determinar a sua qualidade e o estágio de maturação mais adequado para a colheita e seu potencial de conservação e utilização. Portanto, o objetivo desse trabalho foi avaliar algumas características físicas e físico-químicas de guajuru colhidos em três estádios de maturação. Os frutos foram colhidos no litoral sul paraibano e classificados de acordo com a cor da casca em três estádios de maturação (I – frutos róseos, II – frutos róseos aroxeados e III – frutos roxos). O guajuru apresenta-se como frutos globosos ou oblongos, contendo uma única semente, coberta por densa polpa carnosa de sabor doce e pouca ácida e aparência atrativa pela sua coloração roxa intensa na maturidade. A porcentagem de semente e o comprimento diminuíram como o avanço da maturação, enquanto a porcentagem de polpa, peso fresco e diâmetro aumentaram. Frutos de coloração roxa apresentavam peso de cerca de 10 g, comprimento de 22 mm e diâmetro de 30 mm, 55% de polpa, conteúdo de sólidos solúveis de 11 %, acidez titulável foi 0,05% de ácido cítrico. O conteúdo de ácido ascórbico foi, em média, 23 mg. 100g⁻¹ de polpa. Mais estudos são necessários para avaliar as características intrínsecas de qualidade, bem como aspectos da maturação desse fruto. *Apoio financeiro: CNPq*

Influência da aplicação de revestimentos solúveis na conservação pós-colheita de *Heliconia psittacorum* x *H. spathocircinata* cv. Golden torch

Sandra Oliveira de Souza¹, Maria Auxiliadora Coêlho de Lima², Fernando Luiz Finger¹, Joice Simone dos Santos², Agnelli Holanda Oliveira³, Danielly Cristina Gomes da Trindade², Andréia Amariz⁴

¹Universidade Federal de Viçosa (UFV) – Departamento de Fitotecnia, 36570-000, Viçosa, MG; ²Embrapa Semi-Árido, Laboratório de Fisiologia Pós-colheita, 56302-970, Petrolina, PE; ³Universidade Federal da Paraíba – Curso de Engenharia de Alimentos, 58.051-900, João Pessoa, PB; ⁴Universidade de Pernambuco – Curso de Ciências Biológicas, 56.300-000, Petrolina, PE (sandraosouza@yahoo.com.br)

Este trabalho avaliou a influência de revestimentos solúveis na qualidade e longevidade de helicônia Golden Torch. As hastes, provenientes de área da Universidade do Estado da Bahia (Campus III, Juazeiro -BA), foram colhidas com duas brácteas expandidas e uma fechada, padronizadas com 60 cm e tratadas com revestimentos contendo 0,00% (A); 0,25% (B); 0,50% (C) e 0,75% (D) de carboximetilcelulose. Nos tratamentos B, C e D foram, ainda, incluídos: sacarose 0,02%; óleo de girassol 0,4%; sorbato de potássio 0,01%; etanol 0,05% e surfactante 0,01%. A cada dois dias, a partir da colheita até 10 dias de armazenamento (23,9 ± 2,0°C e 48% UR), foram realizados cortes de 2 cm na base da haste, trocas de água nos vasos e quantificações das variáveis. A cor das hastes e das brácteas foi expressa nos parâmetros L*, C* e H* e a aparência foi baseada em escala de notas (5 a 1). O delineamento experimental foi em blocos ao acaso, em fatorial (4x6), com 4 repetições e 3 hastes por unidade experimental. A aparência das brácteas e das hastes; os parâmetros L* e C* das brácteas e a perda de massa fresca (PMF) das hastes florais decresceram com o tempo de armazenamento. A PMF foi maior nos tratamentos C e D, porém A e B não diferiram entre si. Os valores de H* das brácteas no tratamento D foram menores do que no A, indicando que uma coloração laranja mais intensa. Apesar do benefício à coloração, o uso do revestimento D, assim como do C, não pode ser recomendado devido ao incremento na PMF.

Apoio financeiro: Embrapa e CNPq