

Características físico-químicas de frutos de *passiflora cincinnata* mast., *Passiflora alata* c. e *passiflora setacea* d.c.

Fernanda de Azevedo Souza¹, Eder Jorge de Oliveira², Jacqueline Araújo Castro³, José Luiz Souza dos Santos⁴, Tailan Queiroz Cavalcante¹, Simone Sacramento dos Santos Silva⁵

¹Bolsista de Iniciação Científica Júnior da Fapesb; ²Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura; ³Mestranda do curso de Recursos Genéticos Vegetais da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; ⁴Bolsista de Apoio Técnico Fapesb; ⁵Estudante de Ciências Biológicas da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

INTRODUÇÃO

As principais áreas de cultivo são ocupadas pelo maracujá-amarelo e maracujá roxo (ambos *Passiflora edulis* Sims), que compreendem as espécies mais cultivadas do gênero. No entanto, outras espécies vêm sendo investigadas quanto ao seu potencial agrônomo e qualidade físico química de seus frutos, visando à exploração e o fornecimento de genes relacionados à qualidade dos frutos e resistência a doenças. O Banco Ativo de Germoplasma de Maracujazeiro (BAG-Maracujá) da Embrapa Mandioca e Fruticultura mantém, na sua coleção, acessos de *P. cincinnata* Mast., *P. alata* C. e *P. setacea* D.C. No entanto, para maior valorização dos seus frutos e melhor utilização destas espécies em programas de melhoramento, torna-se necessária a descrição e avaliação das suas qualidades.

Este trabalho objetivou a caracterização física e química de frutos de três espécies de *Passiflora*, de forma a indicar a potencialidade de utilização destas espécies para consumo in natura, ou para uso no melhoramento genético.

METODOLOGIA

Foram utilizados oito acessos da espécie de *P. cincinnata* Mast., cinco de *P. alata* C. e três de *P. setacea* D.C, tomando-se como testemunha um acesso da cultivar “Gigante amarelo” da espécie *P.edulis*. Os genótipos estudados são mantidos no BAG-Maracujá da Embrapa Mandioca e Fruticultura, em Cruz das Almas (BA). Analisou-se doze frutos por acesso, os atributos avaliados foram: peso do fruto (PF), comprimento do fruto (CF), diâmetro do fruto (DF); peso da polpa (PP); acidez total titulável (ATT), medida em g de ácido cítrico por 100 ml de suco. O peso

da polpa e fruto foi obtido por meio da pesagem em balança eletrônica semi-analítica. Na determinação do teor de sólidos solúveis totais (SST), foi utilizado refratômetro manual. A medida da acidez foi realizada por meio da titulação com hidróxido de sódio (NaOH), utilizando fenolftaleína como indicador ácido-base.

RESULTADOS

Dentre os acessos da espécie *P.cincinnata* Mast. avaliados, o BGM 268 destacou-se por possuir maior peso (94,17 g), comprimento (5,64 cm) e diâmetro (5,92 cm) de fruto, além de apresentar maior proporção de polpa (35,45g). Nas características químicas, este genótipo também se destacou com sólidos solúveis totais (8,97 °Brix) e acidez total titulável (5,84 %) elevados.

Dos acessos de *P.alata* C. analisados, o BGM 163 mostrou-se superior aos demais em termos de peso (179,54 g), comprimento (11,12 cm) e diâmetro (6,81 cm) do fruto, bem como para peso da polpa (41,49 g). Entretanto, apresentou o menor valor para Brix (15,98 °Brix), e ATT de (1,07 %).

Na espécie *P. setacea* D.C, o acesso BGM 272 destacou-se por possuir maior peso (83,0 g), comprimento (6,20 cm) e diâmetro de fruto (4,80 cm) de fruto, bem como maior valor para peso da polpa (26,28 g), Brix (18 °Brix) e ATT (2,98 %).

Apesar das espécies avaliadas apresentarem menor desempenho que a testemunha ("BRS Gigante amarelo"), *P.alata* e *P.setacea* destacaram-se por possuírem elevados valores de sólidos solúveis. Além da conhecida resistência às principais doenças foliares do maracujazeiro, a espécie *P.setacea* demonstrou ser uma excelente alternativa para transferência de genes relacionados ao teor de sólidos solúveis para *P. edulis*.

CONCLUSÃO

Os acesso BGM268 da espécie *P.cincinnata* Mast., BGM163 da *P.alata* C. e BGM272 da *P.setacea* D.C. revelaram potencialidade de uso industrial e consumo *in natura*, após processo seletivo, bem como sua aptidão para uso em programas de melhoramento. A diversidade de características encontradas permite a adoção destes frutos para atender nichos de mercado.