

Caracterização físico-química de citros para avaliação da qualidade do fruto

Lucas Kelvin Dias Soares¹; Orlando Sampaio Passos²; Walter dos Santos Soares Filho²; Abelmon da Silva Gesteira²; Fabienne Micheli³

¹Estudante de Engenharia Florestal da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; ²Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura; ³ Pesquisadora da Universidade Estadual de Santa Cruz. E-mails: kelvin-soares@hotmail.com, orlando.passos@embrapa.br, walter.soares@embrapa.br, abelmon.gesteira@embrapa.br, fabienne@uesc.br

O Brasil é líder mundial na produção de frutos e de suco concentrado de laranja. Entretanto, a opção pelo mercado de laranjas e tangerinas “in natura” pode render maiores lucros aos produtores, como ocorre na Espanha e na Califórnia (EUA). Atualmente, a cadeia citrícola espanhola, mesmo com uma área plantada consideravelmente inferior à do Brasil, consegue melhores resultados ao focar o agronegócio de frutas frescas, em vez do suco de laranja. Parte deste sucesso é devida à estratégia mercadológica de trabalhar com frutas de alta qualidade (cor alaranjada, casca de fácil remoção, açúcares/acidez equilibrada etc.), de maior valor agregado, uma tendência mundial. Frutos com alta qualidade são fundamentais para o mercado de frutas frescas. Para isso é preciso primeiramente caracterizar fenotipicamente as variedades estudadas e determinar com precisão as fases de maturação do fruto para coleta do material e análises bioquímicas. Assim, este trabalho teve como objetivo obter as curvas de maturação de 36 variedades de tangerineiras e híbridos, 8 variedades de laranjeiras e de 1 pomeleiro, a fim de determinar a época de coleta de frutos verdes e maduros para subseqüentes experimentos. A formação dos frutos foi acompanhada nestas variedades no decorrer dos anos 2012-2013 e as curvas foram obtidas para este primeiro ano de análise, destacando a obtenção de frutos maduros em épocas variadas entre novembro e fevereiro. Estes resultados estão sendo comparados com os dados climáticos da estação experimental da Embrapa Mandioca e Fruticultura, a fim de correlacionar a maturação do fruto com variações de temperatura, pressão, precipitações e/ou umidade relativa. Estes resultados são promissores e de grande importância para avaliação dos períodos de coleta para futuras análises de qualidade por métodos bioquímicos e moleculares.

Palavras-chave: qualidade; citros; melhoramento.
