

QUALIDADE DE FRUTOS DE ABACAXI 'PÉROLA' EM FUNÇÃO DO TAMANHO E ESTÁDIO DE MATURAÇÃO NA COLHEITA

Wilson Souza Nunes¹, Orjana Santos Lima², Elaine Gois Souza³, Davi Theodoro Junghans⁴,
Aristóteles Pires de Matos⁵, Marcio Eduardo Canto Pereira⁶

¹Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - UFRB, Campus Universitário, Rua Rui Barbosa, 710, Centro, CEP 44380000 – Cruz das Almas – BA, Estudante de Agronomia e bolsista de iniciação científica do CNPQ, wilsonagro1@hotmail.com; ²Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – UFRB, estudante de Agronomia e bolsista de iniciação científica da FAPESB, orjanasl@yahoo.com.br; ³Embrapa Mandioca e Fruticultura, Rua Embrapa, s/n, C.P. 007, CEP 44380000 – Cruz das Almas – BA, analista e bolsista de mestrado da Embrapa, elaine.goes@embrapa.br; ⁴Embrapa Mandioca e Fruticultura, agrônomo, D.Sc., pesquisador A, davi.junghans@embrapa.br; ⁵Embrapa Mandioca e Fruticultura, agrônomo, Ph.D., pesquisador A, aristoteles.matos@embrapa.br; ⁶Embrapa Mandioca e Fruticultura, agrônomo, Ph.D., pesquisador A, marcio.pereira@embrapa.br

INTRODUÇÃO

Nos últimos tempos consumidores tem sido mais rigorosos nas suas exigências quanto aos padrões de qualidade dos alimentos, principalmente para consumo in natura, tendo em vista que as características e a aparência do produto são fatores determinantes na comercialização (Bengozi et al., 2007). A qualidade dos frutos em pós-colheita é essencialmente determinada no momento da colheita. Uma vez retirado da planta, o fruto dependerá de suas próprias reservas durante sua vida pós-colheita. Isto é particularmente importante para frutos não climatéricos, a exemplo do abacaxi, que devem ser colhidos com qualidade adequada para o consumo e ao mesmo tempo com um grau de maturação não tão avançado de modo que tenha vida útil suficiente para chegar aos consumidores em regiões e até países distantes (Thé et al., 2003). O município de Itaberaba, localizado no semi-árido da Bahia, é um dos maiores produtores de abacaxi do estado. O cultivar Pérola é a mais cultivada e estudos de ponto de colheita para aquele local ainda são necessários. Neste sentido, o objetivo desse trabalho foi avaliar parâmetros qualitativos de frutos de abacaxi 'Pérola' em função de seu tamanho e estágio de maturação aparente para subsidiar a definição do ponto de colheita.

MATERIAL E MÉTODOS

O estudo foi conduzido no Laboratório de Fisiologia e Pós-colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura, localizada no município de Cruz das Almas, Bahia, com frutos de abacaxi 'Pérola' oriundos de Itaberaba – BA, colhidos em área comercial e separados em dois tamanhos definidos pelo produtor (pequeno, até 1500 g, e grande, acima de 1500 g) e três estádios de maturação (verdoso, pintado e colorido). Os frutos foram dispostos em estantes e armazenados em temperatura ambiente ($25,5 \pm 2$ °C / $58 \pm 6\%$ U.R.) por 12 dias. Inicialmente os frutos foram avaliados quanto a: massa do fruto com coroa (g); comprimento do fruto sem coroa (cm); diâmetro mediano do fruto (cm). A cada três dias, a translucidez da polpa (notas de acordo com Haff et al. (2006): 1 = sem translucidez; 2 = até 25% da polpa era translúcida; 3 = entre 25% e 50%; 4 = entre 50% e 75%; e 5 = acima de 75% da polpa era translúcida), o teor de sólidos solúveis (SS) e a acidez titulável (AT) (unidade) foram determinadas. O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado, com cinco repetições de um fruto. Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey ao nível de 5%.

RESULTADOS E DISCUSÃO

Os tamanhos e estádios de maturação influenciaram os parâmetros de qualidade de abacaxi 'Pérola' avaliados neste estudo. Frutos verdosos foram frutos menos pesados e de dimensões menores, enquanto os coloridos superaram significativamente o primeiro grupo, com frutos 19% mais pesados e de maior comprimento e diâmetro (Tabela 1). Frutos pintados foram intermediários a estes dois grupos. Como esperado, o tamanho e o peso dos frutos pequenos e grandes foram significativamente diferentes (Tabela 1), resultado que demonstra a grande experiência dos produtores na classificação informal dos frutos feita no campo. Frutos verdosos apresentaram o menor índice de translucidez entre os estádios de maturação (Tabela 2). Este índice é um indicativo da maturação real do fruto e considera-se que para comercialização ela não deva ultrapassar 50% da polpa no momento da colheita. Portanto, verifica-se que frutos dos estádios pintado e colorido apresentavam-se mais maduros, porém ainda adequados para comercialização. Isto também pode ser confirmado pelo maior teor de sólidos solúveis e menor acidez dos frutos mais maduros em relação aos frutos verdosos (Tabela 2), mesmo estando estes com teor de sólidos solúveis bem maior que o mínimo recomendado (12%). Entre frutos pequenos e grandes observou-se que os primeiros tiveram características de um fruto menos maduro, com menor translucência e maior acidez que os frutos grandes, porém não diferiram quanto ao teor de sólidos solúveis.

Tabela 1. Características físicas de abacaxi ‘Pérola’ em três estádios de maturação e em dois tamanhos comerciais. Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas – BA, 2012.

		Massa do fruto com coroa (g)	Comprimento do fruto sem coroa (cm)	Diâmetro mediano do fruto (cm)
Estádio de maturação	Verdoso	1434b*	17,7b	11,7b
	Pintado	1564ab	18,2ab	11,9ab
	Colorido	1707a	19,1a	12,3a
Tamanho	Pequeno	1284b	16,7b	11,4b
	Grande	1838a	19,8a	12,5a

*Para cada estágio de maturação ou tamanho, médias seguidas da mesma letra na coluna não diferem estatisticamente entre si pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

Tabela 2. Translucência, sólidos solúveis e acidez titulável de abacaxi ‘Pérola’ em três estádios de maturação e em dois tamanhos comerciais. Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas – BA, 2012.

		Translucidez*	Sólidos solúveis (%)	Acidez titulável (% ác. cítrico)
Estádio de maturação	Verdoso	1,5b**	15,6b	0,78a
	Pintado	2,5a	17,0a	0,72ab
	Colorido	2,6a	17,1a	0,68b
Tamanho	Pequeno	1,6b	16,7a	0,76a
	Grande	2,8a	16,4a	0,69b

* Notas: 1 = sem translucidez; 2 = até 25% da polpa era translúcida; 3 = entre 25% e 50%; 4 = entre 50% e 75%; e 5 = acima de 75% da polpa era translúcida (Haff et al., 2006).

** Para cada estágio de maturação ou tamanho, médias seguidas da mesma letra na coluna não diferem estatisticamente entre si pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

CONCLUSÃO

Frutos grandes, pintados ou coloridos, apresentaram melhores características de fruto (maior teor de sólidos solúveis e menor acidez), porém com maior translucência.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem ao Banco do Nordeste do Brasil – BNB pelo suporte financeiro para a realização deste trabalho; ao CNPq e à FAPESB, pela concessão de bolsas de iniciação científica ao primeiro e segundo autores, respectivamente; e à Embrapa, pela concessão de bolsa de mestrado ao terceiro autor.

REFERÊNCIAS

BENGOZI, F.J.; SAMPAIO, A.C.; SPOTO, M.H.F.; MISCHAN, M.M.; PALLAMIN, M.L. Qualidades físicas e químicas do abacaxi comercializado na CEAGESP **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal - SP, v.29, n.3, p.540-545, 2007.

HAFF, R.P.; SLAUGHTER, D.C.; SARIG, Y.; KADER, A. X-Ray assessment of translucency in pineapple. **Journal of Food Processing and Preservation**, v.30, p.527–533, 2006.

THÉ, P.M.P.; GONÇALVES, N.B.; NUNES, R.P.; MORAIS, A.R.; PINTO, N.A.V.D.; FERNANDES, S.M.; CARVALHO, V.D. Efeitos de tratamentos pós-colheita sobre fatores relacionados à qualidade de abacaxi cv. Smooth Cayenne. **Revista Brasileira de Agrociência**, v.9, n.2, p.163-170, 2003.