

Avaliação química de híbridos de maracujazeiro de casca roxa e amarela em sistema orgânico de produção

Denis da Conceição Dias¹; Alírio José da Cruz Neto²; Onildo Nunes de Jesus³; Raul Castro Carriello Rosa³; Eduardo Augusto Girardi³; João Roberto Pereira Oliveira³

¹Bolsista de Iniciação Científica Júnior; ²Estudante de Mestrado da Universidade Estadual de Feira de Santana;

³Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: denis-o-maximo@hotmail.com, alirioneto@hotmail.com, onildo.nunes@embrapa.br, raul.rosa@embrapa.br, eduardo.girardi@embrapa.br, joao.roberto-oliveira@embrapa.br

O Brasil é um dos maiores produtores e consumidores de suco de maracujá. Os frutos do maracujazeiro devem apresentar características organolépticas desejáveis tanto para o mercado *in natura* como também para industrialização. Frutos de casca roxa são poucos apreciados no mercado brasileiro em virtude de resistência ou desconhecimento das características deste tipo de maracujá por parte do consumidor. O objetivo deste trabalho foi avaliar a segregação dos híbridos de maracujazeiro para presença de frutos com casca roxa, bem como avaliar as características químicas de suco de frutos de maracujá provenientes de sistema orgânico de produção. Foram avaliados 14 híbridos de maracujá desenvolvido pela Embrapa quanto à presença de plantas com frutos de casca roxa e casca amarela. Os híbridos BRS Sol do Cerrado, BRS Gigante Amarelo, HFOP-08 e HFOP-09 não segregaram para a presença de casca roxa. O híbrido HFOP06 apresentou 85% das plantas com frutos de casca roxa. Para análise de acidez titulável (AT), sólido solúveis totais (SS) e ratio (SS/AT) 15 frutos foram coletados aleatoriamente de cada classe de coloração de casca: amarela, roxo claro e roxo forte. Os frutos de casca amarela analisados têm menores sólidos solúveis e são mais ácidos quando comparados aos frutos de casca roxa. Frutos roxos apresentam maiores ratio e assim uma sensação mais adocicada dos frutos. As melhores características químicas de frutos de casca roxa mostram seu potencial para exploração em programa de melhoramento genético visando atender tanto no mercado *in natura* como para indústria de processamento.

Palavras-chave: *Passiflora edulis*; melhoramento; segregação; consumo *in natura*