

Qualidade de frutos de novos híbridos de maracujazeiro cultivados em sistema orgânico

Rejiane Brandão Silveira¹, Eliseth de Souza Viana², Palmira de Jesus Neta³, Izaias Tupinambá Araújo Júnior⁴, Lorena Santos de Almeida⁴, Ronielli Cardoso Reis⁵ e Onildo Nunes de Jesus⁶

¹ Estudante de Farmácia da Faculdade Maria Milza, estagiária da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA, bolsista Fapesb; ² Economista Doméstica, doutora em Microbiologia Agrícola, pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; ³ Estudante de Engenharia Florestal da Universidade Federal do Recôncavo Baiano (UFRB), estagiária da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA, bolsista Fapesb; ⁴ Estudante de Nutrição da Faculdade Maria Milza, estagiário da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA, bolsista Fapesb; ⁵ Engenheira de Alimentos, doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; ⁶ Engenheiro-agrônomo, doutor em Genética e Melhoramento de Plantas, pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA.

Introdução: O Brasil é o maior produtor mundial de maracujá, sendo 99% da produção destinadas ao mercado interno. O maracujá pertence à família *Passifloraceae* e é plantado predominantemente pela agricultura familiar. Seus frutos podem ser colhidos o ano todo, o que proporciona uma renda regular aos produtores. Existem diversas variedades dessa espécie, destacando-se o maracujá-roxo, que apresenta casca roxa e polpa mais alaranjada que os frutos das variedades amarelas. Além disso, o rendimento em suco é bem maior do que o maracujá-amarelo, o que é vantajoso em relação à comercialização, principalmente para a indústria de processamento de sucos. A agricultura orgânica compreende a produção de alimentos sem do uso de agroquímicos e esse sistema de produção é utilizado a fim de diminuir a contaminação da natureza e/ou do homem. É promissor o cultivo de maracujá-roxo em sistema orgânico, pois trata-se de uma demanda do mercado consumidor por produtos que não agridam o meio ambiente e não coloquem em risco a saúde dos consumidores, porém é necessário que as novas variedades apresentem características que sejam interessantes para o consumo de mesa ou para a indústria.

Objetivo: Avaliar as características físicas e físico-químicas dos frutos de novos híbridos de maracujazeiro, cultivados em sistema orgânico.

Material e Métodos: Os frutos foram produzidos no campo experimental da Empresa Bioenergia Orgânicos, localizada em Lençóis, BA. Foram avaliados cinco genótipos de maracujá-roxo, sendo: H09-3A, H09-123, H09-134, H09-13A e H09-2A. Os frutos foram colhidos e transportados ao laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Embrapa Mandioca e Fruticultura, onde foram avaliados quanto à massa (FP em g), comprimento (CF em mm), diâmetro (DF em mm), rendimento em polpa (%), pH, teores de sólidos solúveis (°Brix), acidez titulável (AT em % ácido cítrico), relação sólidos solúveis/acidez titulável. Os componentes da cor da polpa (Luminosidade - L*; cromaticidade - C*; ângulo da cor - h*; intensidade de verde/vermelho - a* e intensidade de azul/amarelo - b*) foram avaliados utilizando-se a escala Cielab e o iluminante D65. Os frutos foram analisados em três repetições experimentais e cada repetição foi realizada em triplicata. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Scott-knott (p<0,05).

Resultados: Dentre as características avaliadas, o rendimento em polpa foi o único que apresentou diferença significativa, com destaque para os genótipos H09-13A, H09-3A, e H09-2A, com valores de 48,09%, 43,09% e 43,82%, respectivamente. Os valores médios dos cinco genótipos para as demais características foram: 151,51 g (PF), 74,74 mm (CF), 73,81 mm (DF), 13,16 °Brix (SS), 2,52 (pH), 3,80% de ácido cítrico (AT). Os componentes da cor apresentaram valores médios iguais a 42,06 (L*), 3,57 (a*), 34,92 (b*), 31,10 (C*) e 84,11 (h*) e se aproximam da cor amarela.

Conclusão: Os genótipos H09-13A, H09-3A, e H09-2A tem rendimento em polpa superior aos demais genótipos estudados, resultado promissor para a utilização dos frutos na indústria de sucos. Os cinco genótipos estudados têm as demais características físicas, e físico-químicas semelhantes.

Significado e impacto do trabalho: O cultivo do maracujá pelos pequenos produtores de frutas em sistema orgânico proporciona renda regular ao longo do ano. As variedades de maracujá-roxo são alternativas interessantes a serem cultivadas e representam um novo nicho de mercado, pois possuem uma coloração de polpa atrativa e bom rendimento em polpa, o que é bem vantajoso para comercialização e principalmente para indústria de sucos.