



Perda de massa fresca em frutos de maracujazeiro BRS Pérola do Cerrado

Layne G. da Silva, Christiane S. Schneider, Matheus G. R. Boechat, Clinimar O. Amaral, Sérgio A. Cenci, Hilton L. Galvão

O maracujazeiro é uma planta originária do Brasil, sendo que mais de 90% do maracujá produzido no Brasil é da espécie *Passiflora edulis* (maracujá-azedo). Porém, existem muitas outras espécies com potencial para uma maior diversificação de frutas no mercado. O maracujá BRS Pérola do Cerrado é uma cultivar que foi obtida a partir do melhoramento genético da espécie *Passiflora setacea*. Os frutos são globosos ou levemente alongados, quando maduros apresentam coloração verde-claro a amarelo-claro com listras verde-escuras, possui peso variando de 50 g a 120 g e têm um rendimento de 30 a 38% em relação à sua massa total. Quanto à perda de massa fresca são inexistentes estudos sobre este fruto. Objetivou-se neste trabalho avaliar a perda de massa da matéria fresca dos frutos do maracujazeiro BRS Pérola do cerrado em condição ambiente, colhidos na planta e no solo. Os frutos foram colhidos em propriedade rural do município de São José de Ubá – RJ. A colheita ocorreu, primeiramente, com os frutos no solo e posteriormente na planta, através de movimentos leves sobre a mesma. Determinou-se a perda de matéria fresca nos 7 primeiros dias após a colheita. O experimento foi instalado em delineamento em blocos casualizados, com quatro repetições e quatro frutos por unidade experimental. A partir do quarto dia de avaliação os frutos colhidos apresentaram perda de massa superior a 10 %, independentemente se colhidos ainda na planta ou no solo. Todavia, a mesma perda dobrou de valor aos 6 dias de avaliação (21,5 %) para os frutos colhidos no solo, enquanto que para aqueles colhidos na planta a perda de massa foi superior aos 20 % apenas aos 7 dias de armazenamento. Estes resultados indicam que o maracujá BRS Pérola do Cerrado apresenta elevada perda de massa fresca, apontando como possibilidade do melhoramento genético desta cultivar a obtenção de cultivares com maior capacidade de conservação. Notou-se também que a colheita dos frutos do maracujazeiro BRS Pérola do Cerrado pode ocorrer sob condição de “movimentos leves” das plantas sem prejuízo à sua qualidade pós-colheita em termos de massa fresca dos frutos.

Palavras-chave: *Passiflora setacea*, qualidade, pós-colheita, conservação

Instituição de fomento: IF Fluminense