

A Ciência e os caminhos do desenvolvimento

Avaliação pós colheita de frutos do maracujá BRS Perola do Cerrado (*Passiflora setacea*)

Matheus Gualande Ribeiro Boechat, Felipe de Souza Pimentel da Silva, José Vitor Lepre Francisco; Hilton Lopes Galvão

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. Diferentemente do *Passiflora edulis*, não ocorrem mudanças tão evidentes na coloração da casca que permitam correlacionar o grau de maturação da fruta, com o ponto de colheita e de maturação para consumo. Por isso, são necessários realizar estudos de fisiologia e tecnologia pós-colheita específicos para esta espécie. O objetivo deste trabalho é avaliar o processo de amadurecimento através de análises de parâmetros de qualidade pós-colheita em frutos do maracujazeiro BRS Pérola do Cerrado armazenados em diferentes condições de armazenamento. O experimento desenvolvido no IF Fluminense – Campus Bom Jesus do Itabapoana. Frutos do maracujazeiro BRS Pérola do Cerrado (*Passiflora setacea*) são colhidos manualmente, de plantas cultivadas no Campus Bom Jesus do Itabapoana ou na cidade de São José de Ubá – RJ. Os frutos, após a sanitização e seleção, são submetidos aos seguintes tratamentos: T1= Embalagem em Filme de PVC e refrigeração a 10° C; T2 = Refrigeração a 10° C sem embalagem; T3 = Controle (sem embalagem e condições de temperatura ambiente). Serão avaliados por períodos de 0, 1, 3, 5, 7 e 14 dias de armazenamento quanto a suas características físicas e físico-químicas (Perda de massa fresca; Avaliação visual de cor e firmeza; Avaliação instrumental de cor; clorofila, °Brix; Acidez titulável; pH). O experimento é conduzido no esquema de parcelas subdivididas, tendo nas parcelas, os tratamentos, e nas subparcelas, os tempos de armazenamento, em delineamento inteiramente casualizado, com quatro repetições. A unidade experimental será constituída quatro frutos de maracujá. Os dados serão analisados por meio de análise de variância e análise de regressão. Espera-se, com o presente projeto, realizar a caracterização pós-colheita do maracujá BRS Pérola do Cerrado. Além disso, pretende-se avaliar e determinar aspectos pós colheita de qualidade deste fruto em diferentes condições de armazenamento.

Palavras-chave: Maracujazeiro, armazenamento, atmosfera modificada.

Instituição de fomento: CNPq, IFFluminense.