

RELAÇÃO ENTRE AS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS DE MARACUJÁS-DOCES PRODUZIDOS EM VIÇOSA, MG

Robson R. Alves¹(PQ), Eliana B. B. Moura¹(IC), Andréa A. R. Alves²(PG)*, Luiz Carlos C. Salomão¹(PQ), Dalmo L. Siqueira¹(PQ), Paulo Roberto Cecon¹(PQ)

*aaralves@hotmail.com

¹ Universidade Federal de Viçosa – MG.

² Universidade Federal do Rio de Janeiro - RJ.

Palavras Chave: *maracujá-doce, passiflora alata Curtis, correlações.*

Introdução

O maracujazeiro-doce é uma das espécies nativas do Brasil e de ocorrência bastante generalizada, podendo ser encontrado crescendo espontaneamente ou sob cultivo em todos os estados do país.

Segundo Oliveira¹ *et al* (1982), o maracujazeiro-doce é uma espécie polimorfa, com frutos apresentando variações na massa, coloração da casca, teor de suco, número de sementes e qualidades gustativas. O conhecimento das relações entre essas e outras características é importante, pois oferece subsídios para encontrar critérios de colheita não-destrutivos, que podem ser avaliados diretamente no campo, além de trazer possibilidades para aprimorar o manejo e a produtividade da cultura.

Para esse estudo foram utilizados cem frutos maracujazeiro-doce (*Passiflora alata* Curtis) provenientes de polinização natural, colhidos no Pomar Experimental da Universidade Federal de Viçosa, no estágio final do amadurecimento, quando a cascas apresentavam forte coloração amarelo-palha. Após a colheita, os frutos foram levados ao Laboratório de Análise de Frutas do Setor de Fruticultura do Departamento de Fitotecnia, onde foram avaliadas as seguintes características físicas e químicas: massa fresca e massa seca do fruto, pericarpo, semente e polpa (método gravimétrico), volume (deslocamento de água), comprimento e diâmetro do fruto, espessura do pericarpo (medição com paquímetro), número de sementes, teor de sólidos solúveis (refratometria), acidez titulável (titulação com NaOH) e teor de vitamina C da polpa (titulação com reagente de Tillman). Os dados foram submetidos à análise de correlação de Pearson.

Resultados e Discussão

Observou-se grande variação entre os valores obtidos para cada característica, como a massa fresca, o volume dos frutos e a massa fresca do pericarpo, que apresentaram valores médios de $194,53 \pm 42,19$ g, $253,85 \pm 49,73$ cm³ e $143,30 \pm 40,50$ g, respectivamente. O número de sementes

também apresentou variação considerável, de 110 a 379 por fruto.

Na análise de correlação de Pearson, constata-se que o diâmetro do fruto (DIAM) apresentou maior correlação (0,8216) com a massa fresca do fruto (MFF) do que com o comprimento do fruto (COMP) (0,7633). Tal observação também já foi verificada por Negreiros² *et al* (2007) em estudos de correlação de Pearson em maracujá-amarelo.

Além da **MFF**, o **DIAM** apresentou correlação positiva com a massa fresca da polpa (MFPOL) e negativa com o percentual de polpa (%POL), indicando que frutos maiores têm, proporcionalmente, menos polpa que os menores.

A massa seca das sementes (MSS) apresentou correlação positiva com a **MFPOL** (0,6248) e com a **%POL** (0,4375). De forma semelhante, o número de sementes apresentou correlações positivas com a **MFPOL** (0,5119) e com a **%POL** (0,3957), indicando que frutos com mais sementes apresentam maior rendimento de polpa. A correlação do teor de vitamina C (VITC) com o número de sementes (NSEM) foi de 0,0807, sugerindo que frutos com maior número de sementes apresentam maior proporção de polpa e conseqüentemente maior teor de vitamina C.

Conclusões

Estes resultados mostram a grande variação das características físicas e químicas dos frutos polinizados naturalmente e acredita-se que os agentes da polinização e a mesma em si sejam as responsáveis por estas variações nos frutos de maracujá-doce.

Agradecimentos

À Universidade Federal de Viçosa. À Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais - FAPEMIG pelo auxílio financeiro.

Referências

¹ Oliveira, J. C.; Salomão, T. A.; Ruggiero, C.; Rossini, A. C.. **Proceedings of the Tropical Region – American Society for Horticultural Science**, v. 25, p. 343-345, 1982.

² Negreiros, J. R. S.; Álvares, V. S.; Bruckner, C. H.; Morgado, M. A. D.; CRUZ, C.D.. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 29, n. 3, p. 546-549, 2007.