



AVALIAÇÃO QUÍMICA DE FRUTOS DE MARACUJÁ DE CASCA AMARELA E ROXA EM DIFERENTES CONDIÇÕES E PERÍODO DE ARMAZENAMENTO.

LETÍCIA DA SILVA ARAÚJO¹; ONILDO NUNES DE JESUS²; EVA MARIA RODRIGUES COSTA³; TALIANE LEILA SOARES⁴; IDÁLIA SOUZA DOS SANTOS⁵; D'AVILA MARIA SOUSA ARAÚJO⁶

¹Acadêmica, estudante de Agronomia, Universidade Estadual do Maranhão, Imperatriz - MA, email: leticia_alcanfor@hotmail.com

²Pesquisador, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Mandioca e Fruticultura, email: onildo.nunes@embrapa.br

³Pós-doutoranda- Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Mandioca e Fruticultura, email: evamrc_9@hotmail.com

⁴Pós-doutoranda- Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Mandioca e Fruticultura, email: talialeila@gmail.com

⁵Acadêmica, estudante de Biologia, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cruz das Almas, BA, email: idaliasouza@gmail.com

⁶Acadêmica, estudante de Agronomia, Universidade Estadual do Maranhão, Imperatriz - MA, email: davilaaraujo@hotmail.com

Resumo: Objetivou-se por meio deste trabalho, a análise química de sucos extraídos de frutos de maracujazeiro de diferente coloração da casca (amarelo e roxo), sob diferentes condições de armazenamentos. Os armazenamentos testados foram os seguintes: ambiente, geladeira, freezer, freezer + N (Nitrogênio líquido) e ultrafreezer. Foram avaliados os teores de Sólidos Solúveis Totais (SST), Acidez Total Titulável (AT), pH e Ratio (SS/AT). O ensaio foi conduzido no laboratório de pós-colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura. O delineamento foi inteiramente casualizado e os dados analisados pelo programa Sisvar[®], a 5% de probabilidade. A polpa sofreu diversas alterações de acordo com as condições de armazenamento. As variáveis que mais sofreram alterações foram o SST e o Ratio, em relação à polpa de maracujá recém-extraída da fruta e a polpa armazenada em geladeira, confirmando a sensibilidade dos frutos em relação ao processamento. O período e as condições de armazenamento causaram perdas significativas no pH da polpa dos frutos, a exceção dos frutos roxo escuro, os quais apresentaram uma ligeira resistência as alterações químicas.

Palavras-chave: Conservação; Qualidade do suco; Melhoramento genético.