

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DOS FRUTOS DE MARACUJÁ SILVESTRE (*Passiflora setacea* DC.)

PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF THE FRUITS OF WILD PASSION FRUIT (*Passiflora setacea* DC.)

Thayane Rabelo Braga Farias¹; Leirson Rodrigues da Silva²; Ana Rosa de Figueiredo²; Raul Castro Carriello Rosa³; Lilia Aparecida Salgado de Moraes³

Resumo

O maracujá silvestre (*Passiflora setacea* DC.) é uma frutífera pertencente à família Passifloraceae. Originária da América Tropical, a espécie tem sido relatada como de grande expressão socioeconômica no Brasil e mundo. A avaliação da composição físico-química de espécies vegetais frutícolas e silvestres são de grande relevância, visando o melhor aproveitamento destes recursos pela comunidade e/ou indústria. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a composição físico-química dos frutos de maracujá silvestre (*Passiflora setacea* DC.) para possível aplicação como matéria-prima para indústrias. Foram colhidos frutos de maracujá silvestre no estágio “maduro” e em ponto ideal de colheita nas plantas procedentes da Estação Experimental da Embrapa Agrobiologia (Fazendinha) em Seropédica, RJ e provenientes de cultivo orgânico. Para a composição físico-química dos frutos de maracujá silvestre, realizaram-se as seguintes análises: Massa fresca (g), rendimento das partes constituintes dos frutos (polpa, casca e semente) (%), sólidos solúveis (°Brix), acidez titulável (% de ácido cítrico), SS/AT, pH e ácido ascórbico (mg/100 g). Para as mensurações físicas foram tomados um total de 10 frutos. As análises físico-químicas foram realizadas em triplicata. Os dados foram submetidos à análise estatística descritiva, com obtenção dos valores médios e desvios padrão dos frutos de maracujá silvestre. Quanto à caracterização física, os frutos de maracujá silvestre apresentaram valor médio para a massa fresca de 31,59 g e rendimentos para a polpa, casca e semente de 12,04%, 44,95% e 29,68%, respectivamente. Os teores de sólidos solúveis médios foram de 15,10 °Brix, acidez titulável de 3,31% de ácido cítrico, SS/AT de 4,56, pH de 2,60 e ácido ascórbico de 36,46 mg/100 g. As polpas dos frutos de maracujá silvestre estudados demonstraram ser fontes importantes de componentes nutricionais e bioativos, com respaldo aos elevados valores médios para sólidos solúveis e ácido ascórbico, caracterizando-se desta forma um produto de elevado valor agregado e que devem ser usados como matéria-prima nas indústrias, alimentícias, químicas e farmacêuticas, uma vez que têm características benéficas.

Palavras-chaves: Pós-colheita, qualidade, sólidos solúveis.

¹Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Ceará, thayane38@hotmail.com;

²Departamento de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, rodriguesleirson@yahoo.com.br, ana.agroambiente@gmail.com;

³Embrapa Agrobiologia, Seropédica, RJ, raul.rosa@embrapa.br, lilia.salgado@embrapa.br;