

UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI
INSTITUTO CIÊNCIAS AGRÁRIAS
AGRONOMIA

**INFLUÊNCIA DA COLORAÇÃO DOS FRUTOS DE MARACUJAZEIRO AZEDO NOS
PARÂMETROS PÓS-COLHEITA**

Geraldo Júnio Martins Barbosa

Unai - MG
2019

UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI
INSTITUTO CIÊNCIAS AGRÁRIAS
AGRONOMIA

**INFLUÊNCIA DA COLORAÇÃO DOS FRUTOS DE MARACUJAZEIRO AZEDO NOS
PARÂMETROS PÓS-COLHEITA**

Geraldo Júnio Martins Barbosa

Orientador:

Alessandro Nicoli

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Curso de Agronomia, como parte dos requisitos
exigidos para a conclusão do curso.

Unaí - MG

2019


**INFLUÊNCIA DA COLORAÇÃO DOS FRUTOS DE MARACUJAZEIRO AZEDO NOS
PARÂMETROS PÓS-COLHEITA**

Geraldo Júnio Martins Barbosa


Orientador:
Prof. Dr. Alessandro Nicoli

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Curso de Agronomia, como parte dos requisitos
exigidos para a conclusão do curso.

APROVADO em 25/06/19


Prof. Dr. Wellington Ferreira Campos - UFVJM/ICA – Campus Unai


Prof.^a Dr.^a Renata Oliveira Batista - UFVJM/ICA – Campus Unai


Prof. Dr. Alessandro Nicoli - UFVJM/ICA – Campus Unai

INFLUÊNCIA DA COLORAÇÃO DOS FRUTOS DE MARACUJAZEIRO AZEDO NOS PARÂMETROS PÓS-COLHEITA

RESUMO: Objetivou-se neste trabalho determinar a fase ideal de maturação para a colheita do fruto do maracujazeiro azedo por meio da coloração da casca. As variáveis avaliadas foram: peso bruto dos frutos; peso de polpa, volume bruto de suco, pH, °Brix. Foram determinados sete tratamentos com quatro repetições, definidos pelo nível de coloração amarela da casca, como a seguir: verde (T1); até 10% (T2); 11% até 20% (T3); 21% até 30% (T4); 31% até 50% (T5); 51 até 60% (T6), acima de 60% (T7). Os valores obtidos de todas as variáveis foram submetidos quanto as pressuposições da ANOVA, atendendo a normalidade e homogeneidade. Em seguida, foi realizada a comparação de média entre os tratamentos. As variáveis peso do fruto, peso da polpa e volume de suco não apresentaram diferença estatística entre os diferentes níveis de coloração da casca ou grau de amadurecimento nos dois experimentos realizados. Por outro lado, as variáveis pH e °Brix apresentaram diferença significativa nos dois experimentos realizados. A porcentagem de amarelecimento dos frutos acima de 51% apresentou o melhor resultado °Brix de (14,53 a 15,98) no primeiro experimento enquanto que o melhor °Brix (15,53) no segundo experimento, foi obtido quando os frutos foram colhidos com amarelecimento acima de 60%. Com base nos resultados obtidos recomenda-se que os frutos de maracujazeiro azedo sejam colhidos com porcentagens de amarelecimento acima de 60%.

INFLUENCE OF THE COLORING ON FRUITS OF SOUR PASSION FRUIT IN THE POSTHARVEST PARAMETERS

ABSTRACT: The objective of this work was to evaluate the ideal maturation stage for the harvest of the fruit of the passion fruit, by means of the yellow coloration of the bark. The evaluated variables were: gross weight of the fruits; weight of pulp, crude volume of juice, pH, °Brix. Seven treatments with four replicates were studied, being defined by the yellow color of the bark, as follows: green (T1); up to 10% (T2); 11% to 20% (T3); 21% to 30% (T4); 31% to 50% (T5); 51 to 60% (T6), above 60% (T7). The values obtained from all variables were submitted to ANOVA assumptions, taking into account normality and homogeneity. Then, the mean of the treatments was compared. . The variables fruit weight, pulp weight and juice volume had no statistical difference between the different levels of peel color or degree of maturity in the two experiments. The pH and °Brix variables presented significant difference in the two experiments. In the first experiment it was shown that the yellowing percentage of fruits above 51% obtained the best result in °Brix (14.53 to 15.98) and in the second experiment the best °Brix (15.53) was obtained when the fruits were harvested with yellowing above 60%. Therefore, we can conclude and recommend that sour passion fruit be harvested with higher percentages of yellowing like those above 60% observed in our work.