

CARACTERIZAÇÃO FÍSICA DO MARACUJÁ DO MATO PRODUZIDO NO NORTE DE MINAS GERAIS

Autores: MARISA DE SOUSA ROCHA, MARIANA OLIVEIRA DE JESUS, RAQUEL RODRIGUES SOARES SOBRAL, ELIENE ALMEIDA PARAIZO, SARA GUEDES DE PAULA, JUCELIANDY MENDES DA SILVA PINHEIRO, GISELE POLETE MIZOBUTSI

Introdução

O gênero *Passiflora cincinnata* Mast. (maracujá do mato), é uma espécie cuja ocorrência é frequente e espontânea na região semiárida do nordeste brasileiro, onde sua exploração ocorre basicamente de forma extrativista (ARAÚJO, 2002). Recebe nomes populares regionais como: maracujá-mochila, maracujá do mato, maracujá-tubarão, maracujá-brabo e maracujá de casca-verde (CERVI, 1997; BERNACCI & VITTA, 1999; OLIVEIRA & RUGGIERO, 2005), sendo da família Passifloraceae.

O maracujá do mato é uma espécie que pode ser encontrada em abundância no Cerrado dos estados de Goiás, Minas Gerais e Bahia, e é comercializada na região Nordeste na entressafra do maracujá-amarelo, apresentando uma excelente opção de renda para os pequenos agricultores, uma vez que, se trata de uma espécie adaptada às condições locais de cultivo, por ser nativa da região (OLIVEIRA JÚNIOR, 2008).

Esse fruto, em geral, é consumido in natura ou na forma de sucos, licores, sorvetes, geléias e doces diversos (SILVA e et al., 2011). Este fruto é importante, também, por sua natureza perene e sua resistência à seca, pois a planta se desenvolve nos mais diversos solos da região semiárida, em condições de absoluta estiagem. Tem alto valor nutritivo, contém potássio, ferro, fósforo, cálcio e vitaminas A, C e do complexo B, de efeito calmante e relaxante, é extremamente saboroso e perfumado, com um sabor longo, mais doce, mais denso e mais ácido que o maracujá comum (*P. edulis*) (Slow Food Brasil, 2012).

O maracujá do mato é um fruto que nos últimos anos vem se destacando, por seu rico valor nutritivo e pela capacidade de resistência às condições das regiões do semiárido, o que se faz necessário conhecer mais sobre esse fruto, levando em consideração os poucos trabalhos sobre suas características físicas e químicas.

Este trabalho teve como objetivo avaliar as características físicas da *Passiflora cincinnata* Mast. Com intuito de fornecer conhecimento sobre essa espécie, permitindo a divulgação das características desse fruto.

Material e métodos

O experimento foi conduzido no Laboratório de Fisiologia Pós-Colheita da Universidade Estadual de Montes Claros Campus Janaúba. Os maracujás do mato foram obtidos na região do município de São João do Paraíso no Norte de Minas Gerais. Os frutos foram colhidos no estágio totalmente maduro. Posteriormente, selecionados e higienizados em água corrente para eliminação de sujeiras presentes na superfície e secos naturalmente.

Os frutos foram separados em oito repetições, contendo quatro frutos cada e submetidos a análises de coloração da casca, determinada por meio de um colorímetro Color Flex 45/0(2200), stdzMode:45/0 com leitura direta de reflectância das coordenadas L* (luminosidade) a* (tonalidade vermelha ou verde) e b* (tonalidade amarela ou azul), do sistema Hunterlab Universal Software. A partir dos valores de L*, a* e b*, calcularam-se o ângulo hue (°h*) e o índice de saturação cromática (C*).

Para cada repetição foi utilizada a média de quatro mensurações por fruto. O comprimento (mm), diâmetro (mm) e espessura da casca (mm) foram obtidos por meio de um paquímetro digital. A massa (g) fresca do fruto e da casca foi avaliada por meio de balança analítica digital.

O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado (DIC), com 8 repetições sendo a unidade experimental constituída de 4 frutos por repetição. Os resultados foram tabulados utilizando-se o programa Microsoft Excel. A partir dos dados das características avaliadas obteve-se a média de todas as variáveis bem como o desvio padrão (?) e o coeficiente de variação (CV%).

Resultados e discussão

Os valores obtidos pelas análises foram semelhantes aos encontrados por Araújo (2007) e Araújo et al. (2002). De acordo com os dados encontrados no presente trabalho e apresentados na Tabela 1, a média da massa dos frutos foi de 455,78 g, que registrou valores entre 330,2 g a 576,7 g. Já o peso médio total da casca dos frutos foi de 176,53 g. O peso do fruto é de grande importância, tanto para o consumidor e produtor ou indústria, pois se espera que quanto maior o peso, mais polpa a fruta irá apresentar.



Para as variáveis de diâmetro e comprimento foram obtidos valores médios 59,93 e 61,89 mm, próximas aos valores observados por Araújo et al. (2002). Com relação à espessura da casca, obtiveram-se valores entre 2,45 a 5,05 mm, apresentando uma média 3,76 mm de espessura, em que esse valor está relacionado com o rendimento do suco.

As variáveis descritoras da cor, a luminosidade que indica o brilho dos frutos, em que ocorre um aumento dos valores quando os frutos estão maduros, de acordo com a Tabela 1 o valor da luminosidade médio foi de 50,12. Sabe-se que maiores valores de luminosidade são importantes comercialmente, pois destaca a aparência dos frutos, o que chama a atenção dos consumidores.

Para o ângulo Hue que se refere às mudanças de coloração do verde para o amarelo, foi encontrada uma média de 103,47 o que indicou coloração verde-amarelada. A cromaticidade, que expressa a intensidade da cor, ou seja, a saturação em termos de pigmentos desta cor (MENDONÇA et al., 2003), obteve-se média igual a 20,27 revelando a intensidade da cor, em frutos maduros os valores de cromaticidade aumentam. Os resultados desse trabalho são semelhantes com os apresentados no trabalho de ANTÃO, et al (2008).

Conclusão/Conclusões/Considerações finais

Os frutos de *Passiflora cincinnata* Mast que são produzidos na região do município de São João do Paraíso no Norte de Minas Gerais apresentam características físicas desejáveis para o consumo in natura.

Agradecimentos

À Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (Fapemig), CNPq, UNIMONTES, e a CAPES pelo apoio financeiro a realização do trabalho.

Referências bibliográficas

ANTÃO, T. D. S., dos SANTOS, A. C. N., de ARAÚJO, F. P., da TRINDADE, D. C. G., & COSTA, A. (2008). Caracterização física e química de maracujá-do-mato (*Passiflora cincinnata* Mast.) colhido em dois estádios de maturação. In Embrapa Semiárido-Artigo em anais de congresso (ALICE). In: JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA EMBRAPA SEMI-ÁRIDO, 3., 2008, Petrolina. Anais... Petrolina: Embrapa Semi-Árido, 2008.

ARAÚJO, F. P. de. Caracterização da variabilidade morfoagronômica de maracujazeiro (*Passiflora cincinnata* Mast.) no semiárido brasileiro 2007. 94 f. Tese (Doutorado em Horticultura) - Faculdade de Ciências Agrônomicas, Universidade Estadual Paulista, Botucatu.

ARAÚJO, F. P. de; SANTOS, C. A. F.; SILVA, G. C.; ASSIS, J. S. de. Caracterização de frutos de maracujá do mato (*Passiflora cincinnata* Mast.) cultivado em condições de sequeiro. In: CONGRESSO NACIONAL DE BOTÂNICA, 53.; REUNIÃO NORDESTINA DE BOTÂNICA, 25., 2002, Recife. Resumos... Recife: SBB - Seção Regional Pernambuco/UFRPE/UFPE, 2002. p. 10. Resumo 6.

BERNACCI, L. C.; VITTA, F. A. Flora Fanerogâmica da Reserva do Parque Estadual das Fontes do Ipiranga (São Paulo, Brasil). Hoehnea, São Paulo, v. 26, n. 2, p. 135-147, 1999.

CERVI, A. C. Passifloraceae do Brasil. estudo do gênero *Passiflora* L., subgênero *Passiflora*. Madrid: Fontqueira XLV, 1997. 92 p. il.

Maracujá-do-mato. In Slow Food Brasil. [on line] Disponível em Acesso em 15/08/2012.

MENDONÇA, K. et al., Concentração de etileno e tempo de exposição para desverdecimento de limão "Siciliano". Brazilian Journal of Technology. V. 6, n. 2, p. 179-183, jul./dez. 2003.

OLIVEIRA, J. C. de; RUGGIERO, C. Espécies de maracujá com potencial agrônomico. In: FALEIRO, F. G.; JUNQUEIRA, N. T. V.; BRAGA, M. F. Maracujá: germoplasma e melhoramento genético. Planaltina, DF: Embrapa Cerrados, 2005. p. 143-158.

OLIVEIRA JÚNIOR, M.X. Caracterização dos frutos do maracujazeiro-do-mato (*Passiflora cincinnata* mast.) e superação de dormência de sementes. 2008. 61f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Programa de Pós-Graduação em Agronomia. Vitória da Conquista, 2008

SILVA, M.G.; PACIULLI, S.O.D.; ARAÚJO, R.A.B.M.; DE PAULA, A.C.C.F.F. Produção e análise sensorial de geléia de cagaita. [on line] In IV Semana de Ciência e Tecnologia IFMG - campus Bambuí. Disponível em Acesso em 15/08/2012.

Tabela 1. Valores médios, Desvio Padrão (?), Coeficiente de Variação (CV%) dos parâmetros Peso Total do Fruto(g), Peso Total da Casca (g), Comprimento (mm), Diâmetro (mm), Espessura da casca (mm), Luminosidade, Ângulo Hue (H) e Cromaticidade de *Passiflora cincinnata* Mast produzidas no Norte de Minas Gerais.

Realização:

SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
CIENTÍFICO, TECNOLÓGICO
E INOVAÇÃO SUPERIOR

Apoio:



Variáveis	Média	?	CV(%)
Peso Total do Fruto (g)	455,7875	70,47233	10,2652
Peso Total da Casca (g)	176,5375	20,23801	8,849041
Comprimento (mm)	61,89875	3,914997	5,123286
Diâmetro (mm)	59,93563	4,19092	5,534519
Espessura da casca (mm)	3,768438	0,722108	15,54078
Luminosidade	50,12	4,12967	6,215084
Ângulo Hue (°h)	103,4758	1,881516	1,576955
Cromaticidade (C)	20,27127	1,678015	6,429465