

ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO E
QUALIDADE DOS FRUTOS DA

AROEIRA



ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO E QUALIDADE DOS FRUTOS DA AROEIRA

A aroeira ou pimenta-rosa (*Schinus terebinthifolia* Raddi) é uma espécie originária da América do Sul, com ampla ocorrência no litoral brasileiro, predominantemente nas áreas de influência do Bioma da Mata Atlântica. No Espírito Santo, é explorada em praticamente todos os municípios litorâneos, basicamente nas áreas de restinga e dos tabuleiros costeiros (Figura 1). Nos municípios do Norte e Noroeste do Estado (Boa Esperança, São Mateus, Pedro Canário, Nova Venécia e Aracruz), é cultivada comercialmente em sistemas de monocultura e consorciada com outras culturas, tem grande importância no mercado nacional, além de ser exportada para vários países, gerando importante fonte de renda para os agricultores e a indústria.

Os frutos da aroeira têm uma grande demanda na gastronomia, possuem também propriedades farmacêuticas e medicinais, com atividade antimicrobiana, podendo controlar bactérias e fungos. Além disso, são aplicados na indústria de alimentos e de cosméticos.

A busca por produtos seguros é uma preocupação constante dos consumidores em geral. Por isso, o mercado tem direcionado esforços com o intuito de disponibilizar técnicas/métodos/processos para garantir essa segurança, com a qualidade dos frutos e ausência de resíduos tóxicos, bem como para aumentar a produtividade e a vida útil desses produtos, objetivos do Projeto Biomas Mata Atlântica desde 2010.

Apesar de as aroeiras serem consideradas uma mesma espécie vegetal, a composição química dos frutos pode variar significativamente, influenciada pela variabilidade genética das plantas, pelos estádios de maturação dos frutos e inclusive por fatores abióticos, como o clima e o solo.

É comum haver desuniformidade nos estádios de maturação dos frutos em uma mesma planta e até na mesma infrutescência, com ocorrência simultânea de frutos verdes e maduros (Figura 2), com conseqüente variação de cor, sabor e componentes químicos, alterando a qualidade do produto.

**Grupo de Trabalho
com Aroeira**

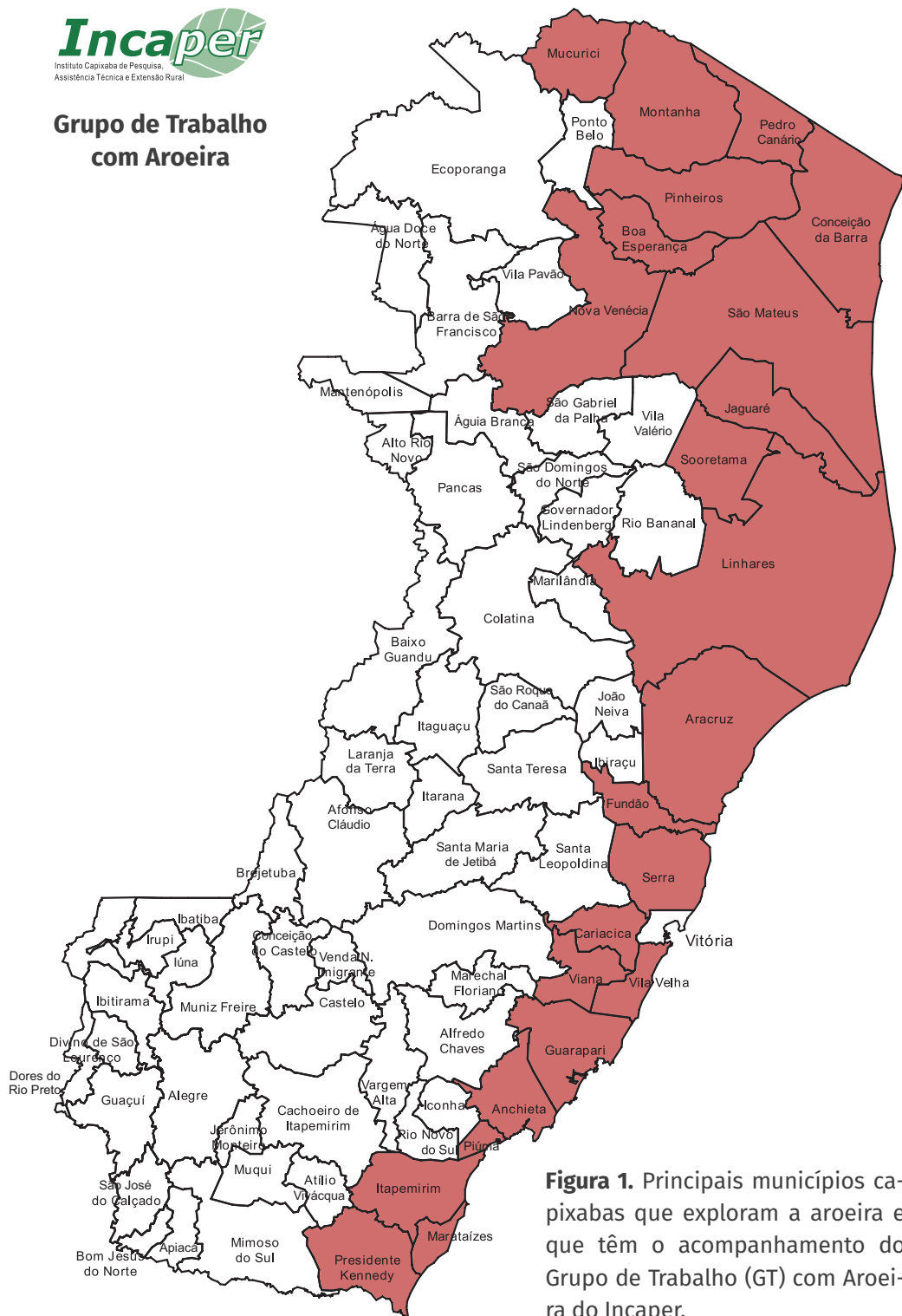




Figura 2. Produção de frutos em diferentes estádios de maturação na mesma inflorescência (A). Frutificação uniforme em um mesmo estágio de maturação (B).

A qualidade dos frutos está diretamente relacionada com o genótipo e com o estágio de maturação no momento da colheita. Pesquisas desenvolvidas no Incaper, em cooperação com a Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), têm mostrado que a composição química varia nos diferentes estádios de maturação dos frutos e afeta a sua qualidade para o mercado. A uniformidade de maturação dos frutos é uma das características avaliadas na seleção de materiais genéticos no Banco Ativo de Germoplasma de aroeira do Incaper, localizado na Fazenda Experimental Reginaldo Conde (FERC), em Jucuruaba, Viana-ES.

A identificação dos estádios de maturação dos frutos é baseada na coloração, que varia do verde ao vermelho-intenso, e nas características físico-químicas, que se modificam no decorrer do tempo (Figura 3). Assim, a determinação do ponto de colheita no melhor estágio de maturação deve ser realizada pelos produtores para atender às demandas do mercado. Frutos verdes (Estádio 1) apresentam quase o dobro de umidade em relação aos maduros, mas perdem algumas das características físico-químicas e o rendimento do óleo essencial, reduzindo o valor comercial. Recomenda-se ao produtor/extrativista a colheita dos frutos no estágio de maturação plena (Estádio 4), em que também existe maior rendimento na extração do óleo essencial (Figura 4).



Figura 3. Estádios de maturação dos frutos da aroeira variando do verde (Estádio 1) ao completamente maduro de cor vermelho-intensa “passado” (Estádio 5).

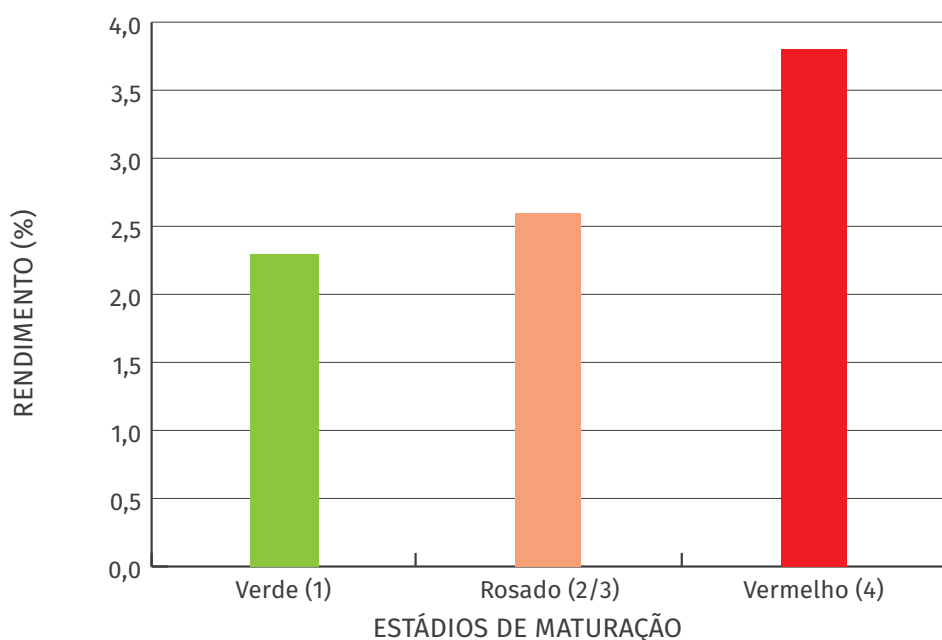


Figura 4. Variação do rendimento de óleo essencial em diferentes estádios de maturação dos frutos da aroeira.

A determinação do ponto de colheita dos frutos é de suma importância para a qualidade da aroeira e valorização do produto no mercado. Recomenda-se a colheita no Estádio 4 sem danificar os frutos, assegurando uma boa conservação e manutenção do conjunto de propriedades que torna o produto apreciado pelo consumidor (qualidade) e lhe confere maior valor comercial.

Caso tenha dúvidas, procure o escritório do Incaper no seu município.

EQUIPE TÉCNICA

José Aires Ventura

D.Sc. Fitopatologia, Pesquisador do Incaper

Fabiana Gomes Ruas

M.Sc. Biologia Vegetal, Extensionista do Incaper

Nataly Senna Gerhardt

M.Sc. Biologia Vegetal, Estudante da Ufes

Edinelson José Maciel Neves

D.Sc. Ciências Florestais, Pesquisador da Embrapa

João Bosco Vasconcellos Gomes

D.Sc. Solos e Nutrição de Plantas, Pesquisador da Embrapa

Alisson Moura Santos

D.Sc. Engenharia Florestal, Pesquisador da Embrapa

Ricardo Machado Kuster

D.Sc. Química de Produtos Naturais, Professor da Ufes

Agradecimentos: Ao GT-Aroeira do Incaper e às equipes de campo da FERC/ Incaper e do Projeto Biomass Mata Atlântica, especialmente a Afonso Carlos Valentin, Max Giovani Lodi e Wagner Farias Ferreira Braz, pelo apoio na realização do trabalho.

Documentos nº 259

ISSN: 1519-2059

Editor: Incaper

Tiragem: 2.000

Vitória-ES, Novembro/ 2018

coordenacaoeditorial@incaper.es.gov.br

www.incaper.es.gov.br

Realização



GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria da Agricultura,
Abastecimento, Aquicultura e Pesca



Apoio

