

VARIAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS EM DIFERENTES POSIÇÕES NO FRUTO DE PITAYA VERMELHA

Cristiane A. Lima¹; Keize P. Junqueira²; Aline L. Germendorff³; Antonio H. C. Nascimento³; Luciana S. Souza¹; Nilton T. V. Junqueira¹; Fábio G. Faleiro¹; Marcelo F. Braga¹; Dalvimar G. P. Silva¹; Leylanne N. Rezende¹

¹Embrapa Cerrados, Cx. Postal 08223, CEP 73310-970, Planaltina-DF, ²UFLA/Lavras-MG, ³UFT/Gurupi-TO - cris.limaci@gmail.com



Introdução

A pitaya vermelha (*Hylocereus undatus*), da família das cactáceas, é uma fruta exótica muito apreciada nos mercados interno e externo. Os frutos possuem a casca com coloração avermelhada e a polpa branca, adocicada, com numerosas e minúsculas sementes pretas (Andrade et al., 2005). Entretanto, pouco ainda se sabe sobre as características químicas dos frutos de pitaya e as variações existentes no mesmo fruto imediatamente após a colheita e ao longo de 15 dias.

Objetivo

Analisar o pH e o teor de sólidos solúveis totais (SST) em diferentes posições nos frutos da pitaya e em diferentes períodos de armazenamento, acesso CPAC PY-01, produzidos no Distrito Federal, a 1050m de

Material e Métodos

Para o experimento 1, frutos "de vez" foram coletados ao acaso na Embrapa Cerrados, constituindo-se 15 repetições e 1 fruto por repetição. Para o experimento 2, coletaram-se 12 frutos "de vez" de uma mesma planta os quais foram armazenados por 0, 5, 10 e 15 dias a $24 \pm 1^\circ\text{C}$. A cada 5 dias, realizaram-se as análises em um lote de três frutos. Nesse caso, utilizaram-se três repetições, com um fruto por repetição. Para as análises de ambos os experimentos, cada fruto foi dividido simetricamente em três partes: basal, mediana e apical. O pH e o SST de cada posição foram aferidos em seguida.

Resultados

No experimento 1, conforme as Tabelas 1 e 2, nas análises efetuadas imediatamente após a colheita verificou-se maior SST na parte mediana do fruto (7,76 °Brix). Entre os SSTs das partes basal (6,35°Brix) e apical (6,98 °Brix) e entre os pHs das diferentes posições não se verificaram diferenças significativas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. No experimento 2, ao longo de 15 dias, as alterações não foram relevantes no teor de SST e pH nas partes do fruto estudadas, como pode ser observado nas Figuras 1 e 2, mas o teor de SST, na parte mediana do fruto, sempre se encontrava maior que nas outras partes, em todos os intervalos de tempo.

Figura 1. Sólidos Solúveis Totais (°Brix) de diferentes regiões de frutos de Pitaya, acesso CPAC PY-01 ao longo de 15 dias após a colheita

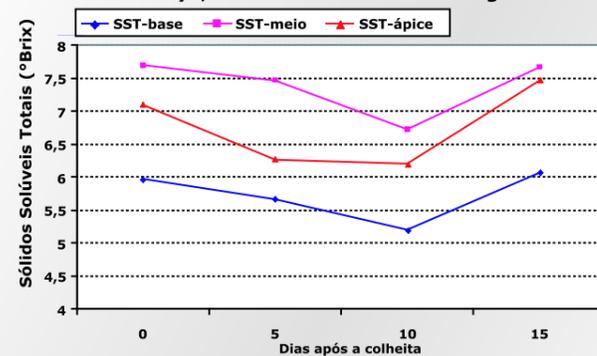


Figura 2. pH de diferentes regiões de frutos de Pitaya, acesso CPAC PY-01 ao longo de 15 dias após a colheita

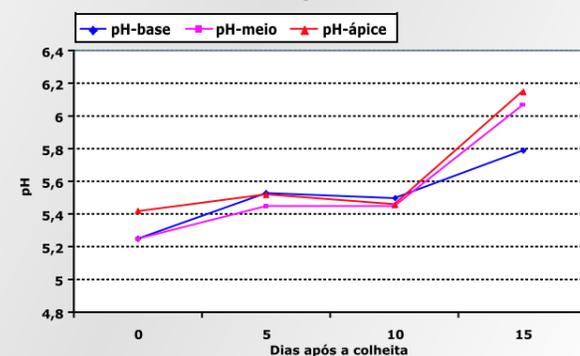


Figura 1. *Hylocereus undatus*

Tabela 1. Teste de médias para características químicas avaliadas em 3 porções de frutos de Pitaya (*Hylocereus undatus*) CPAC-PY-01. (no dia da colheita)

Porção do fruto	médias	
	pH	°Brix
Base	5,19 a	6,35 b
Meio	5,18 a	7,76 a
Extremidade	5,30 a	6,98 ab

As médias seguidas pelas mesmas letras, na mesma coluna não diferem entre si, pelo teste de Tukey, a 5% de probabilidade.

Tabela 2. Valores máximos e mínimos observados para características químicas em 3 porções de frutos de Pitaya (*Hylocereus undatus*) CPAC-PY-01. (no dia da colheita)

Valores	PH			Brix °		
	Base	Meio	Extremidade	Base	Meio	Extremidade
mínimo	4,8	5	5	5	5,8	5,8
máximo	5,64	5,32	5,66	9	11	10,8

Conclusões

- O teor de SST é maior na parte mediana do fruto;
- Não há alterações relevantes no teor de SST e pH nas diferentes posições do fruto até 15 dias depois da colheita.

Referência Bibliográfica

ANDRADE, R. A.; OLIVEIRA, I. V. M. e MARTINS, A. B. G. Influência da condição e período de armazenamento na germinação de sementes de pitaya vermelha. Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal-SP, v. 27, n. 1, p. 168-170, 2005.