

## AVALIAÇÃO DA QUALIDADE PÓS-COLHEITA EM ACESSO ELITE DE CAXIXE EM BRASÍLIA-DF

Matheus Ryan Pereira de Pinho<sup>1\*</sup>; Geovani Bernardo Amaro<sup>2</sup>; Nuno Rodrigo Madeira<sup>2</sup>; Iriani Rodrigues Maldonado<sup>2</sup>; Luiz Henrique Costa Ferreira<sup>3</sup>; Jaqueline de Santana Pereira<sup>3</sup>; Alcía Rodrigues Tiago<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Estagiário UnB, Brasília-DF. <sup>2</sup>Pesquisador – Embrapa Hortaliças – Brasília-DF. <sup>3</sup>Bolsista Programa Embrapa-CNPq - Embrapa Hortaliças – Brasília-DF. <sup>4</sup> Estagiária Faculdade Uniasselvi, Brasília-DF. \*matheuspinho2019@gmail.com

Pertencente à família das Cucurbitáceas, o caxixe (*Lagenaria siceraria*) é originário da África e seus frutos imaturos são tradicionalmente consumidos em algumas regiões do Brasil, especialmente em Minas Gerais, Goiás e Bahia. O fruto imaturo é consumido cortado em pedaços e cozido. É de baixo custo, fácil cultivo e alto valor nutricional, oferecendo uma alternativa para melhorar a ingestão de nutrientes em dietas econômicas. Em Brasília, a Embrapa Hortaliças possui em sua coleção de germoplasma alguns acessos com características favoráveis para o mercado, com casca lisa, formato padronizado e boa produtividade. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade pós-colheita em acesso elite do caxixe, proveniente da coleção germoplasma da Embrapa Hortaliças, em Brasília - DF. O experimento foi realizado no Laboratório de Ciência e Tecnologia (LCTA) da própria instituição, onde foram selecionados quatro frutos para medição de teor de sólidos solúveis, acidez e teor de umidade, sendo avaliados dois frutos com casca e dois sem. Além disso, para o teste de vida em prateleira foram selecionados dez frutos, sendo cinco armazenados em temperatura ambiente e cinco em câmara fria a 12°C por 27 dias. Neste período, foram selecionados um fruto de cada por semana, avaliando-se a perda de água e textura, através da força de ruptura. O teor de sólidos solúveis variou entre 3,1 e 3,6°Brix, acidez total de 0,07 a 0,52% e umidade de 92,19 a 96,11%. Para a avaliação de vida em prateleira a perda de massa média em temperatura ambiente foi de 133,84g, sendo que a maior perda foi no 27° dia com 251,9 g e em ambiente refrigerado a perda foi em média de 80,34g com maior perda de massa no 20° dia de 135,8 g. A força que mensura a firmeza dos frutos armazenados em temperatura ambiente variou de 11,717 a 33,257N, enquanto em ambiente refrigerado a 12°C, a variação da força de ruptura foi maior (10,214 a 39,625N). Apesar do caxixe ser um fruto pouco conhecido no Brasil, possui ótimas características para consumo, como um teor de açúcar equilibrado e baixa acidez, além de potencial para diversificar a dieta. Recomenda-se consumir o fruto fresco ou armazená-lo na geladeira, onde pode ser mantido por até 20 dias sem perder a maciez da polpa. No entanto, como o caxixe ainda é pouco estudado em relação à sua pós-colheita, sugere-se mais estudos para fornecer recomendações mais precisas.

**Palavras-chave:** *Lagenaria siceraria*; sólidos solúveis; força de ruptura.

**Agradecimentos:** A Embrapa, Universidade de Brasília e ao CNPq.