

Galoá

[Anais do Simpósio Latino Americano de Ciências de Alimentos \(/slaca?lang=en\)](#)

Anais do Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos

ISSN: 2447-2840

Comportamento físico-químico de polpa de Passiflora biflora ao longo do período de produção

[Alex de Magalhães Oliveira \(/slaca/slaca/autores/alex-de-magalhaes-oliveira?lang=en\)](#);

[Ana Maria Costa \(/slaca/slaca/autores/ana-maria-costa?lang=en\)](#);

[Jamile da Silva Oliveira \(/slaca/slaca/autores/jamile-da-silva-oliveira?lang=en\)](#);

[Fabio Gelape Faleiro \(/slaca/slaca/autores/fabio-gelape-faleiro?lang=en\)](#)

Track

Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)

Keywords

maracujá, espécie silvestre, potencial alimentício O gênero Passiflora é o mais representativo da família Passifloraceae. São nativas do Brasil mais de 150 espécies do gênero, destas 75 possuem potencial alimentar. A Passiflora biflora é encontrada no Brasil, México, Colômbia e Venezuela. A espécie apresenta frutos pequenos, que surgem nas axilas das folhas, geralmente aos pares. Possui potencial para o consumo in natura e ornamentação e por isso integra o programa de melhoramento genético de maracujazeiros da Embrapa voltado para o mercado de frutas especiais. Apesar desse potencial, a espécie é pouco conhecida e estudada. Neste trabalho objetivou-se avaliar as características físico-químicas da polpa de frutos de P.biflora ao longo da produção. Para isso, os frutos de populações de melhoramento genético cultivadas na Embrapa Cerrados foram colhidos e despulpados semanalmente durante três meses (abril-junho/2017) e a polpa analisada quanto ao pH, sólidos solúveis totais (SST), acidez total titulável (ATT% eq.ac.cítrico) e r tio (rela o entre SST e ATT). Os dados foram submetidos   an lise de vari ncia e as m dias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade de erro. Observou-se que ao longo da safra os valores de pH variaram de 4,12 a 4,41, com tend ncia de maiores valores nas semanas iniciais de produ o. Da mesma forma, o SST variou de 23  Brix a 15  Brix, com maiores valores, no in cio da safra. Em rela o a ATT os valores m dios foram de 0,57%, n o sendo observadas

variações significativas ao longo do período. Em relação ao r tio, tamb m n o se observou varia es significativas durante o per odo analisado, mantendo-se em torno de 32,6. Comparando o P.biflora ao maracuj  azedo comercial (P.edulis), verificou-se que a variedade silvestre apresentou menor pH e ATT, e maior SST e r tio. Conclui-se que apesar das varia es no SST ao longo da safra, a qualidade da polpa n o varia significativamente em termos de r tio.