

DETERMINAÇÃO DO PONTO DE COLHEITA DO ABACAXIZEIRO DA CULTIVAR ‘VITÓRIA’

CALATRONI, D. (Estudante de IC); ARANTES, S. D. (Orientador); SILVA, J.F.; LAVANHOLE, D. F.; CERRI NETO, B.; LEITE, L. A.; SCHMILDT, E. R.; ARANTES, L.O. dodocalatroni03@gmail.com

O *Ananas comosus* popularmente conhecido como abacaxizeiro, pertence à família Bromeliaceae, sendo originário das Américas tropical e subtropical, é uma espécie considerada de ciclo semi-perene, apresentando ótimo crescimento e melhor qualidade do fruto na faixa de temperatura entre 22°C e 32°C. É uma das culturas agrícolas mais importantes do estado do Espírito Santo, sendo um dos destaques da fruticultura capixaba. A sua contribuição econômica para o estado é expressiva, sendo considerada no ano de 2016 a terceira espécie de fruteira que mais contribuiu para a geração de renda. A cultivar Vitória têm como vantagem, resistência à fusariose e ausência de espinhos nas folhas, facilitando os tratos culturais e possibilitando um aumento no rendimento através dos cultivos mais adensados e reduz a utilização de agroquímicos. Os fatores inerentes às condições de colheita, como o estágio de maturação, época e local de colheita, influenciam diretamente na qualidade do abacaxi. Como o abacaxi é uma fruta não-climatérica e com baixo conteúdo de amido, sofre poucas mudanças metabólicas depois de colhido, sendo assim, o ponto de colheita apresenta uma influência marcante sobre os açúcares e ácidos responsáveis pelo sabor. Desta forma, objetivou-se com este trabalho estabelecer o ponto ideal de colheita do abacaxizeiro da cultivar ‘Vitória’ para as duas épocas do ano através das suas referentes maturações aparente por meio da qualidade de polpa. O experimento foi conduzido em duas épocas do ano (inverno/verão) na fazenda experimental do Instituto Capixaba de Pesquisa Assistência Técnica e Extensão Rural (INCAPER), localizado no município de Sooretama. Posteriormente, os frutos colhidos foram analisados no Laboratório de Fisiologia Vegetal e Pós Colheita (LFVPC), localizado no município de Linhares. Os frutos foram colhidos de acordo com suas respectivas maturações (verde/pintado/colorido/amarelo). E as variáveis utilizadas para determinação da qualidade de polpa foram: Acidez titulável, Brix (sólidos solúveis totais) e Ratio (SST/ATT). A análise estatística realizada considerou as interações entre as épocas do ano e maturação aparente. Os dados foram submetidos à análise de variância, o delineamento experimental utilizado foi o de blocos casualizados com 4 repetições de 4 frutos e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade, realizando-se mediante o uso do programa estatístico SISVAR. Entre as maturações do período de inverno e verão para a variável °Brix, não houve diferença estatística. O teor de acidez titulável (ATT) da polpa do abacaxi apresentou diferença em ambas às épocas (inverno/verão) e maturações (verde: 1,00/0,69; pintado: 1,11/0,53; colorido: 1,25/0,54; amarelo: 0,90/0,73), os frutos de inverno possuem menor ATT quando relacionado ao verão. Quanto ao ratio (SST/ATT), observou-se uma variação entre as épocas, sendo que o verão apresentou os valores superiores (verde: 19,77; pintado: 26,66; colorido: 29,09; amarelo: 20,36) e o inverno os valores inferiores (verde: 14,37; pintado: 13,15; colorido: 11,93; amarelo: 18,74). Independentemente da época de colheita (inverno/verão), houve variações entre as maturações (verde/pintado/colorido/amarelo). Contudo, os frutos apresentaram uma melhor qualidade quando colhido no período de verão e com a maturação amarela.

Agradecimentos: IFES, FAPES, INCAPER

Palavra-chave: maturação, época, qualidade, ratio.