



CARACTERIZAÇÃO DOS FRUTOS DE *Passiflora cincinnata* MAST. EM DIFERENTES ÉPOCAS DE COLHEITA.

Kaillany Nóbrega Cristina de Medeiros¹, Franciscleudo Bezerra da Costa²

RESUMO

A *Passiflora cincinnata* Mast., conhecida como maracujá-do-mato, é uma espécie cujos frutos permanecem verdes ao longo de todo o processo de desenvolvimento, o que torna desafiador determinar o momento ideal para a colheita. Nesse contexto, o objetivo deste estudo foi realizar a caracterização dos frutos em diferentes épocas e sistemas de cultivo, visando identificar a época e o sistema mais adequados para a colheita. O experimento foi conduzido a campo, na Fazenda Experimental Rolando Enrique Rivas Castellón, que pertence ao Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar (CCTA) da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), localizada em São Domingos, PB. Utilizou-se um delineamento experimental em blocos casualizados com um esquema fatorial 3 x 2, considerando três épocas de colheita e dois sistemas de cultivo (irrigado e de sequeiro). Foram coletados frutos da variedade BRS Sertão Forte, com 5 repetições. As flores foram devidamente identificadas e, após 60, 80 e 100 dias da antese, os frutos foram colhidos e encaminhados para análise no Laboratório de Análises de Alimentos e Química e Bioquímica de Alimentos do CCTA. Diversos parâmetros foram avaliados, incluindo massa fresca do fruto, diâmetro longitudinal e transversal, formato, firmeza, espessura e massa fresca da casca, rendimento, volume da polpa, teor de sólidos solúveis, acidez titulável, relação entre sólidos solúveis e acidez (razão SS/AT), pH e concentração de íons H⁺. Os dados coletados foram submetidos à análise de variância, e quando houve significância estatística ($p \leq 0,05$), o teste de Tukey foi aplicado. Os resultados revelaram que os frutos da *Passiflora cincinnata* cultivados em sistema de sequeiro e colhidos aos 80 e 100 dias após a antese apresentaram uma boa opção de colheita, especialmente devido à característica da razão sólidos solúveis/acidez titulável, que indica o índice de maturação e os torna mais adequados para consumo *in natura*. Por outro lado, os frutos irrigados mostraram-se mais indicados para uso na indústria, devido à sua elevada acidez.

Palavras-chave: Maracujá-do-mato, pós-colheita, maturação fisiológica.

¹Aluna de Agronomia, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, Unidade Acadêmica de Ciências Agrárias, UFCG, Pombal, PB, e-mail: kaillanycristina14@gmail.com

²Professor doutor, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, e-mail: franciscleudo.bezerra@professor.ufcg.edu.br



CHARACTERIZATION OF *Passiflora cincinnata* MAST. FRUITS AT DIFFERENT HARVEST TIMES.

ABSTRACT

Wild passion fruit (*Passiflora cincinnata* Mast.) is a species with green fruit throughout its development, making it difficult to determine the ideal harvest time. Therefore, the objective was to characterize the fruits at different times and cultivation systems to determine the most suitable time and system for harvesting. The experiment was conducted in field at Rolando Enrique Rivas Castellón Experimental Farm, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar (CCTA), Universidade Federal de Campina Grande (UFCG) in São Domingos, PB. An experimental design with randomized blocks in a 3 x 2 factorial scheme, with three harvest times and two cultivation systems (irrigated and rainfed), with 5 repetitions, was used for BRS Sertão Forte fruits. The flowers were marked, and when they reached 60, 80, and 100 days after anthesis, the fruits were harvested and taken to the Food Analysis and Food Chemistry and Biochemistry Laboratory at CCTA. Fresh fruit mass, longitudinal and transverse diameter, fruit shape, firmness, peel thickness, fresh peel mass, yield, pulp volume, soluble solids, titratable acidity, SS/TA ratio, pH, and H⁺ ion concentration were evaluated. The data were subjected to analysis of variance, and when significant ($p \leq 0.05$), a Tukey test was used. Rainfed *Passiflora cincinnata* fruits harvested at 80 and 100 days showed a good harvesting option based on the soluble solids/titratable acidity ratio (ripening index), indicating suitability for fresh consumption. For irrigated fruits, their destination is more appropriate for the industry due to their high acidity.

Keywords: Wild passion fruit, post-harvest, physiological ripening.