

Agronomia

Estudos sobre a fisiologia da maturação de frutos de *Hylocereus undatus*

RODRIGO ARIEL POLIZELLO - 4º módulo de Agronomia, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Deniete Soares Magalhães - Pós-doutoranda em Fitotecnia, DAG, UFLA.

Ana Clara Ramos Batista - 6º módulo de Agronomia, UFLA, atividade vivencial.

Carolina Gâmbaro Lima - 7º módulo de Agronomia, UFLA, iniciação científica voluntária.

Otávio Fernando Pio Silva - 7º módulo de Agronomia, UFLA, atividade vivencial.

Leila Aparecida Salles Pio - Professora de Fruticultura, DAG, UFLA - Orientadora. - Orientador(a)

Resumo

A pitia apresenta grande potencial para comercialização e processamento. Porém, a falta de conhecimento sobre seu cultivo ainda é uma barreira que impede sua difusão no país. Objetivou-se estudar as alterações que ocorrem durante o crescimento e maturação dos frutos de pitia vermelha de polpa branca. Foram realizadas análises visuais e de caracterização física, físico-química e química em diferentes estádios de desenvolvimento (7, 14, 21, 28, 35 e 42 dias após a antese). As análises foram: massa do fruto, polpa e casca, rendimento, diâmetro longitudinal e transversal, índice de formato, espessura da casca, firmeza da polpa, sólidos solúveis, pH, acidez, r  tio, colora  o da casca e teor de minerais na polpa dos frutos. De modo geral, observa-se incrementos no comprimento, massa do fruto e polpa, rendimento e sólidos solúveis e redu  o na espessura da casca, firmeza e pH da polpa. A colora  o da casca muda de tons verde-amarelo em frutos imaturos para vermelho intenso ao amadurecerem. Embora ocorra redu  o de minerais com o desenvolvimento do fruto, são encontrados teores significativos e importantes para a dieta humana, com destaque para nitrogênio, potássio, cálcio, manganês, ferro e zinco. Altera  es importantes ocorrem nos frutos de pitia na fase de crescimento e maturação, com destaque para mudança de colora  o e altera  es nas características físicas e físico-químicas. Na fase de crescimento ocorrem modifica  es significativas na maturação das sementes e aquisi  o de massa, enquanto na fase de maturação o maior destaque    a melhoria nas características organolépticas, como redu  o da acidez e aumento de sólidos solúveis, além de perda de massa de casca e redu  o de espessura da casca. As máximas de massa do fruto, diâmetros e r  tio ocorrem aos 35 dias, enquanto que a massa da polpa, rendimento e sólidos solúveis ocorrem aos 42 dias após antese. O ponto ideal de colheita, levando-se em conta características organolépticas e aspectos visuais    em torno dos 35 dias, quando alcança maturidade fisiológica, porém, aos 42 dias, a polpa do fruto ainda se encontra com qualidade para consumo.

Palavras-Chave: Pitia, Fruticultura Tropical, Cact  ceas.

Institui  o de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: https://www.youtube.com/watch?v=EHp_i4osGVk