

## **Efeito do estágio de maturação dos frutos nas características físico-químicas de acerola**

**Rejane Jurema Mansur Custódio Nogueira, José Antônio Proença Vieira de Moraes, Hélio Almeida Burity e Josué Francisco da Silva Junior**

### **Resumo**

Este trabalho teve por objetivo avaliar características físico-químicas dos frutos de acerola, em três estádios de maturação. Foram usadas acerolas oriundas de duas matrizes (UFRPE 7 e UFRPE 8), durante as estações seca e chuvosa, num pomar comercial. O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado, em esquema fatorial 2 x 3 (plantas matrizes x estádios de maturação dos frutos), e três repetições. Foram avaliados os teores de vitamina C e sólidos solúveis totais (SST), além do pH, do peso e tamanho dos frutos. As aceroleiras UFRPE 7 e UFRPE 8 produziram frutos com teores de vitamina C adequados tanto para o mercado interno como para o externo. Os frutos verdes apresentaram teores de vitamina C significativamente maiores que os maduros e semimaduros, podendo ser utilizados pela indústria farmacêutica. Houve influência sazonal nos teores de vitamina C nas características físicas (peso e diâmetros dos frutos) e físico-químicas (SST) das matrizes estudadas. O conteúdo de vitamina C foi mais elevado durante a estação seca, e decresceu com a maturação do fruto. A UFRPE 7 produziu frutos de melhor qualidade, apresentando também maior estabilidade nas características avaliadas do que a UFRPE 8.

## **Physicochemical characteristics of Barbados cherry influenced by fruit maturation stage**

### **Abstract**

This work aimed at evaluating changes in physical and chemical characteristics of Barbados cherry fruits in three maturation stages. Fruits from two genetic sources (UFRPE 7 and UFRPE 8) were used during the dry and wet seasons in a commercial orchard. The experimental design was a completely randomized block with factorial scheme 2 x 3 (source plants x fruit maturation stages) and three replicates. Levels of vitamin C and of total soluble solids (TSS) besides pH and fruit weight and diameters were evaluated. Genotypes UFRPE 7 and UFRPE 8 produced fruits containing levels of vitamin C appropriated to the internal and external markets. Immature fruits showed levels of vitamin C significantly higher than mature and semi-mature ones. Those fruits could be used in the pharmaceutical industry. Seasonal influence on levels of vitamin C, physical (fruit weight and diameter) and physico-chemical (TSS) characteristics were found. Higher levels of vitamin C were observed during the dry season. These contents decreased during the fruit ripening. UFRPE 7 produced the best quality fruits and presented higher stability in most of the characteristics evaluated.