



INFLUÊNCIA DA MATURAÇÃO NO PERFIL DE VOLÁTEIS DO MARACUJÁ ORGÂNICO

Janzantti, N.S.¹, Macoris, M.S.², Garruti, D.S.³, Monteiro, M.²

¹ Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos. Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas, UNESP. CEP 15054-000. São José do Rio Preto, SP, Brasil. Email: natalia@ibilce.unesp.br

² Departamento de Alimentos e Nutrição. Faculdade de Ciências Farmacêuticas, UNESP. CEP 18401-902. Araraquara, SP, Brasil. Email: monteiro@fctar.unesp.br

³ Embrapa Agroindústria Tropical. CEP 60511-110. Fortaleza, CE, Brasil.

O objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil de voláteis do maracujá orgânico em diferentes estádios de maturação. Foi utilizado maracujá amarelo (*Passiflora edulis* Sims f. *flavicarpa* Deg.) obtido por cultivo orgânico, proveniente da região Noroeste do estado de São Paulo, colhido em diferentes estádios de maturação, correspondentes à cor de casca 1/3, 2/3 e 3/3 amarela. As frutas orgânicas foram certificadas pelo Instituto Biodinâmico (IBD), SP, Brasil. Os compostos voláteis da polpa de maracujá orgânico foram isolados por *headspace* dinâmico, separados e quantificados por cromatografia gasosa de alta resolução, e identificados por cromatografia gasosa-espectrometria de massas, índice de retenção e padrões puros. Na polpa orgânica referente à fruta do estádio de maturação correspondente à cor de casca 1/3 amarela foram detectados 54 compostos voláteis, 74 compostos voláteis naquela referente ao estádio de maturação correspondente à cor de casca 2/3 amarela e 82 compostos voláteis na polpa referente à fruta do estádio de maturação correspondente à cor de casca 3/3 amarela. Foram identificados 42 compostos voláteis dentre os quais 22 ésteres, 8 álcoois, 5 terpenos, 3 aldeídos, 2 cetonas, 1 ácido e 1 hidrocarboneto. No maracujá orgânico do estádio de maturação correspondente à cor de casca 1/3 amarela, os compostos majoritários foram butanoato de etila, hexanal, um composto não identificado (IR 1172) e beta-*cis*-ocimeno. Butanoato de etila, hexanoato de etila, acetato de etila e 1-hexanol foram os compostos majoritários na polpa da fruta orgânica dos estádios de maturação correspondentes à cor de casca 2/3 e 3/3 amarela. Além das diferenças relacionadas aos compostos majoritários foram observadas mudanças no perfil dos compostos voláteis ao longo da maturação. Os compostos acetato de propila, butanoato de etila, acetato de butila, 2-heptanona, D-limoneno, hexanoato de etila, acetato de hexila, acetato de *cis*-3-hexenila, 1-hexanol, *cis*-3-hexen-1-ol, butanoato de hexila, butanoato de *cis*-3-hexenila apresentaram aumento da área do pico ($p \leq 0,05$) durante a maturação, enquanto a do beta-mirceno apresentou decréscimo ($p \leq 0,05$). Os compostos beta-*cis*-ocimeno e beta-linalol não mostraram alteração significativa ($p > 0,05$) da área ao longo da maturação da fruta orgânica.

Agradecimentos: FAPESP e CAPES/PRODOC