

052 - QUALIDADE DE FRUTO DA ACEROLEIRA CV. OLIVIER EM DOIS ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO

ELISA ADRIANO¹; SARITA LEONEL²; REGINA MARTA EVANGELISTA³

Resumo - A acerola é um fruto de grande potencial econômico e nutricional devido ao seu alto teor de vitamina C, destacando-se como alimento funcional. É comercializada principalmente na forma de polpa congelada e fruto *in natura*. O objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade dos frutos da aceroleira cv. Olivier em dois estádios de maturação. Para tanto, foram colhidas amostras de frutos em um pomar comercial no município de Junqueirópolis-SP. Foram realizadas a determinação da cor externa dos frutos e análises das características químicas de teor de sólidos solúveis, pH, acidez titulável, açúcares redutores, relação e ácido ascórbico de frutos semimaduros e maduros. Os resultados obtidos permitiram concluir que os frutos semimaduros apresentaram maior acidez total, menor teor de sólidos solúveis e menor concentração de açúcares; no entanto, estes frutos apresentaram maiores teores de vitamina C, expressa em ácido ascórbico. Portanto, quando se buscam altos índices de vitamina C, os frutos devem ser colhidos num estágio de maturação menos avançado, com coloração alaranjada. O estudo demonstrou, também, que a cv Olivier produz frutos com características adequadas tanto para o mercado *in natura* quanto para a indústria, apresentando boa coloração e características químicas dentro dos padrões para esta fruta.

FRUIT QUALITY OF BARBADOS CHERRY TREES CV. OLIVIER IN TWO STAGES OF MATURITY

Summary: Barbados cherry is a fruit of high economic and nutritional potential due to its high vitamin C content, standing out as a functional food. It is marketed mainly in the form of frozen pulp and fresh fruit. The aim of this study was to evaluate the fruit quality of

barbados cherry trees cv. Olivier in two stages of maturity. Fruits samples were harvested in a commercial orchard in Junqueirópolis, SP, Brazil. The exterior color of the fruit was observed and analysis of the chemical characteristics of pulp, such as soluble solids, pH, acidity, reducing sugars, ratio and ascorbic acid content were performed in semi-ripe and ripe fruits. The results showed that the semi-ripe fruits had higher acidity, lower soluble solids content and lower sugar content, however these fruits had higher levels of vitamin C, expressed as ascorbic acid. Therefore, when seeking high levels of vitamin C, the fruit must be harvested in a less advanced stage of maturity, showing orange color. The study also showed that the cv. Olivier produces fruits with characteristics suitable for both fresh market and processing, with good color and chemical characteristics within the standards.

Keywords: *Malpighia emarginata* DC., color, ascorbic acid.

¹Doutoranda em Agronomia - Horticultura, Departamento de Produção Vegetal, FCA/UNESP, Botucatu- SP, Fazenda Lageado, Botucatu-SP, CEP: 18610-000, elisaadrianojd@hotmail.com

²Professor Adjunto, Departamento de Produção Vegetal, FCA/UNESP, Botucatu- SP, sarinel@fca.unesp.br

³Professor Adjunto, Departamento de Produção Vegetal, FCA/UNESP, Botucatu- SP, evangelista@fca.unesp.br