

**153 - QUALIDADE DO POMELO 'STAR RUBY' (*CITRUS PARADISI* MACF.)
PRODUZIDO EM ÁREA DE CLIMA SEMI-ÁRIDO NO ESTADO DO CEARÁ**

FRANCISCA LÍGIA DE CASRO MACHADO, JOSÉ MARIA CORREIA DA COSTA

Resumo - O Estado do Ceará, nordeste do Brasil, vem emergindo como produtor de frutas de qualidade para consumo in natura. Pomeiros, tradicionalmente produzidos em clima sub-tropical, vem sendo cultivados áreas de clima semi-árido no estado do Ceará. As condições climáticas sob as quais os citros são cultivados influenciam a cor externa da casca e a qualidade interna. Em climas subtropicais, o desenvolvimento da cor amarela da casca encontra-se condicionado à temperatura. Este estudo avaliou a qualidade pós-colheita de pomeiros 'Star Ruby' enxertadas sobre 'Swingle' citrumelo e colhidos em dois anos consecutivos, agosto, 2009 e 2010, de pomar localizado em Limoeiro do Norte (5 ° 13' S, 37 ° 54' E). 20 frutos foram colhidos em estágio de maturação comercial e avaliados a cada ano. As análises não destrutivas foram coloração da casca (ângulo hue (H), cromaticidade (Ch) e luminosidade (L), e peso dos frutos, enquanto as destrutivas foram sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT), pH, sólidos solúveis/acidez (SS/AT), e rendimento do suco (RS). Os resultados sugerem fruta de forma elíptica, com casca fina e saudável. A espessura da casca, nas duas colheitas, encontra-se na faixa de 0,5 a 0,7 mm, enquanto o valor médio da massa dos frutos decresceu de 650 para 330g, para a colheita de 2009 e 2010, respectivamente. Os frutos apresentaram casca de cor rosa vívido (55, 33, 67 para L, Ch, e H, respectivamente) e polpa de cor vermelho vívido (34, 25, 27 para L, Ch, e H, respectivamente). Os valores médios de SS, AT, pH, SS/AT e RS foram 8,0 Brix; 1,02 mg/100g de suco, 3,5, 7,8 e 38%, respectivamente, para o ano de 2009 e 12 Brix, 1,3 mg/100g de suco; 3,4; 9,2; e 42%, respectivamente, para o ano de 2010. Pode-se concluir que a qualidade interna dos frutos em 2010 superou aquela de 2009.

**QUALITY OF 'STAR RUBY' GRAPEFRUIT (*CITRUS PARADISI* MACF.) PRODUCED IN
THE SEMI-ARID AREA OF CEARÁ STATE.**

Summary - Ceará state, northeastern Brazil, is emerging as a producer of quality fruits for fresh consumption. Fruits such as 'grapefruit', traditionally produced in subtropical areas, have been produced in 'Limoeiro do Norte', CE, Brazil (5°13' S, 37°54' E), a semi-arid region. The climatic conditions under which citrus is grown may influence the external color of the fruit peel, as well as the internal quality. In subtropical climates, the development of the yellow color of the skin is conditioned to the temperature, among other factors. This work aimed to evaluate the postharvest quality of locally grown 'Star Ruby' grapefruit, grafted on 'Swingle' citrumelo, harvested in August, 2009, and August, 2010, from an experimental orchard located in Limoeiro do Norte, Ceará state, Brazil. A total of 20 fruits, at commercial maturity, were assessed at harvest in each year. Non destructive analysis were the peel color (hue angle (H) evaluation, chromaticity (Ch), and brightness (L), and fruit weight, whereas the destructive analysis were soluble solids (SS), titratable acidity (TA), pH, soluble solids to acidity ratio (SS/TA), and juice content (JC) evaluation. The results showed that fruits were elliptical in shape, showing smooth and healthy peel. Peel thickness from the two harvests fell into the range of 0.5 to 0.7 mm, whereas fruit weight decreased from 650 to 330 g, for the harvests of 2009 and 2010, respectively. Fruit peel color was bright, vivid and pinkish for the two harvests (55, 33, 67 for L, Ch, and H, respectively), whereas fruit pulp was vivid crimson (34, 25, 27 for L, Ch, and H, respectively). The SS, TA, pH, SS/TA averaged 8.0 Brix; 1.02 mg /100g juice; 3.5; 7.8; and 38%, respectively, for 2009 and 12 Brix; 1.3 mg/100g juice; 3.4; 9.2; and 42%, respectively, for 2010. It can be concluded that fruit quality in 2010 surpassed that of 2009.