

Agronomia

Teores de pectina e firmeza de frutos em cultivares de marmelo

Pedro Almeida De Souza Carrijo - 9º módulo de Agronomia, UFLA

Rafael Pio - Orientador DAG, UFLA - Orientador(a)

Gilson Gustavo Lucinda Machado - Doutorando do Programa de Pós-graduação em Ciências de Alimentos, UFLA.

Gustavo Silva Freire - 5º módulo de Agronomia, UFLA.

Jucimar Moreira de Oliveira - Doutorando do Programa de Pós-graduação em Agronomia/Fitotecnia, UFLA.

Carlos Henrique Milagres Ribeiro - Coorientador DAG, UFLA

Resumo

O marmelo (*Cydonia oblonga* Mill.) apresenta elevado valor nutracêutico, destacando-se pela presença de fibras e compostos bioativos. A pectina é um dos principais constituintes, com relevância tecnológica e benefícios à saúde, como redução do colesterol, controle glicêmico e regulação intestinal. Sua concentração também está relacionada à firmeza dos frutos, atributo essencial para aceitação comercial e conservação pós-colheita. Este estudo teve como objetivo avaliar os teores de pectina e a firmeza em frutos de diferentes cultivares de marmelo. Os frutos foram coletados em um pomar comercial de nove anos, localizado em Marmelópolis-MG, durante dois ciclos de produção. As cultivares avaliadas foram: 'Pera', 'Portugal', 'Bereckzy', 'Smyrna', 'Provence', 'Alongado', 'Fuller' e 'Mendonza Inta-37'. A colheita ocorreu no estágio de coloração amarelo-dourada, com aroma adocicado e firmeza adequada. Após a colheita, foram transportados para o Laboratório de Pós-Colheita da UFLA. A firmeza da polpa foi determinada com penetrômetro digital (2 mm) e expressa em Newtons. As pectinas totais e solúveis foram extraídas em solução hidroetanólica (95%) e quantificadas por método colorimétrico com carbazol, a 530 nm, sendo expressas em mg de ácido galacturônico/100 g de amostra. O experimento foi conduzido em delineamento em blocos casualizados, em esquema fatorial 8 × 2 (cultivares × anos), com quatro blocos e 20 frutos por parcela. As médias foram comparadas pelo teste de Tukey a 5% de significância, utilizando o software SISVAR. Houve variação significativa entre as cultivares, mas não entre os anos. Quanto à firmeza, 'Pera', 'Portugal', 'Alongado', 'Fuller' e 'Mendonza Inta-37' apresentaram os maiores valores, acima de 105 N, enquanto 'Bereckzy' e 'Provence' exibiram os menores, próximos de 93 N. Para os teores de pectina, 'Fuller' destacou-se com as maiores concentrações (1570 mg ácido galacturônico/100 g), seguida por 'Provence' e 'Alongado', ambos acima de 1200 mg, enquanto 'Bereckzy' apresentou a menor média (427 mg). Conclui-se que cultivares com maiores concentrações de pectina tendem a apresentar frutos mais firmes, sendo 'Fuller', 'Provence' e 'Alongado' as mais promissoras para consumo e aplicação industrial.

Palavras-Chave: *Cydonia oblonga*, compostos funcionais, textura de frutos..

Link do pitch: <https://youtu.be/lkBd3913hVM>