

Nutrição

Análise centesimal de diferentes cultivares de maracujá

Eloize Borgato Caramano - 9º período de Nutrição, UFLA, iniciação científica voluntária.

Samuel Camargos Pereira - Pós-graduando DAG, UFLA

Katiúcia Alves Amorim - Pesquisadora Pós-doutorado DCA, UFLA.

Geraldo de Sousa Cândido - Técnico DNU, UFLA.

Ana Claudia Costa Baratti - Professora DAG, UFLA.

Carolina Valeriano de Carvalho - Professora-orientadora DNU, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

O maracujá é amplamente cultivado e consumido no Brasil, apreciado pelo sabor, aroma e valor nutricional. A diversificação genética do gênero *Passiflora* representa uma estratégia promissora para ampliar a oferta de frutas com qualidade sensorial e nutricional diferenciada, tornando essencial a caracterização de suas propriedades. Diante disso, este trabalho teve como objetivo avaliar a composição centesimal de seis cultivares de maracujá: BRS Maracujá Maçã (MM), BRS Mel do Cerrado (MC), BRS Pérola do Cerrado (PC), BRS Rubi do Cerrado (RC), BRS Sertão Forte (SF) e BRS Sol do Cerrado (SC). Foram analisados umidade, lipídeos, proteínas, fibras, cinzas, carboidratos totais e valor energético, em triplicata. Os resultados indicaram diferenças significativas entre os cultivares pelo teste Tukey ($p < 0,05$) para todos os parâmetros avaliados. A umidade variou de 85,57% (MC) a 90,91% (SF). O teor de cinzas foi mais elevado em MC (3,389%), diferindo estatisticamente dos demais cultivares e indicando maior contribuição mineral. Já MM (2,449%) e MC (1,843%) apresentaram os maiores teores de fibras. Nos lipídeos, MM (0,152%), MC (0,170%) e PC (0,162%) se destacaram, diferindo dos demais, embora os teores tenham sido globalmente baixos, como esperado para frutos tropicais. As proteínas variaram de 1,164% (MM) a 1,545% (SC). Embora tenham sido detectadas diferenças pelo teste de Tukey, vários cultivares compartilharam grupos estatísticos, evidenciando valores próximos e relativa homogeneidade entre eles. Por outro lado, os carboidratos totais mostraram ampla variação, entre 6,27% (SF) e 10,06% (PC). Essa diferença refletiu diretamente no valor energético com SF registrando o menor valor (30,8 kcal/100g), significativamente inferior a todos os cultivares, enquanto PC apresentou o maior (46,98 kcal/100g), não diferindo de RC (43,92 kcal/100g). Os resultados indicam que a variabilidade genética impacta expressivamente a composição centesimal dos cultivares de maracujá, conferindo perfis distintos e ampliando as possibilidades de uso. Esses resultados contribuem para a seleção estratégica de cultivares, promovendo tanto o consumo in natura quanto o desenvolvimento de novos produtos e a valorização de materiais alternativos com características funcionais, fortalecendo o aproveitamento da biodiversidade brasileira.

Palavras-Chave: *Passiflora*, Cultivares, Caracterização de frutos.

Link do pitch: <https://youtube.com/shorts/dwRQSQTySyU?feature=share>