O MARACUJÁ-DO-MATO DE SALITRE - CEARÁ

Kaique Macoto Nishigawa[1]
Francisco Aldenir Pereira Clemente[2]
Ezequiel Da Silva Martins Da Luz[3]
Karolayne Viana Alves Lopes[4]
Virna Braga Marques[5]

RESUMO

A Passiflora cincinnata Mast, mais conhecida como maracujá-do-mato é um espécie nativa do Brasil sendo encontrada principalmente no semiárido nordestino. É uma planta perene, com uma produção que pode durar até dez anos, tendo como sua principal característica que se destaca das demais, é sua elevada resistência à estiagem. Com o objetivo de avaliar as características físico-químicas do maracujá-do-mato verde. Foi realizado um experimento no Laboratório de Fitotecnia na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira- UNILAB, onde foram medidos o diâmetro transversal, diâmetro longitudinal, peso do fruto, peso de polpa, número de sementes, pH e largura de casca. O maracujá foi obtido no município de Salitre-CE no sul do estado, na comunidade Serra dos Chagas, a 250 km de Fortaleza. O maracujá-do-mato apresentou frutos mais esféricos e menores com o peso médio de 67,89 g, tendo uma maior percentagem de rendimento de polpa (55,4%) e possuindo um pH de (3,02) sendo um fruto ácido em comparação com outras variedades. Já a sua casca possui uma espessura média de 4,20mm. Devido a sua resistência à deficiência hídrica, aceitação pela população, o maracujá-do-mato tem potencial econômico para o município de Salitre e outras regiões do semiárido. A sua comercialização pode ser feita em forma de sucos, geleias, doces e in natura.

Palavras-chave: maracujá-do-mato; salitre; fruticultura.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Auroras, Discente, kaiquenishigawa@aluno.unilab.edu.br[1]
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira , Auroras, Discente, aldenirpereira@aluno.unilab.edu.br[2]
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira , Auroras, Discente, ezequieldasilva@aluno.unilab.edu.br[3]
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira , Auroras, Discente, karolaynelopes@aluno.unilab.edu.br[4]
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira , Auroras, Docente, virna@unilab.edu.br[5]

ISSN: 2447-6161

INTRODUÇÃO

O maracujá-do-mato (Passiflora cincinnata Mast.), também conhecido como maracujá da caatinga ou maracujá mochila é amplamente encontrado no semiárido nordestino, sendo uma planta perene, com uma produção que pode durar até dez anos, tendo como sua principal característica que se destaca das demais, é sua elevada resistência à estiagem, onde geralmente é comercializado na entressafra do maracujá azedo (LOURENÇO, 2007).

Tendo como origem a América Tropical, pode-se encontrar mais de 500 espécies de maracujá, das quais cerca de 150 são encontradas no Brasil, além de dezenas de variedades híbridas. Contudo, apenas em torno de 60 espécies são próprias para o consumo humano (SILVA, 2012).

É uma herbácea semi-perene, trepadeira e dotada de gavinhas, geralmente glabra, com caule cilíndrico ou subangular. As estípulas são linear-subuladas, com bordos finamente serrilhados, medindo de 6 a 15 mm de comprimento. As folhas, que podem ter de 3 a 5 lóbulos, são discolores e subcoriáceas, com comprimento entre 4 e 8 cm, apresentando um pecíolo de 2 a 5 cm com duas glândulas localizadas a cerca de 1 cm da base. As flores, solitárias e perfumadas, têm diâmetro que varia de 7 a 12 cm e aparecem entre outubro e dezembro. (LORENZI et al., 2006).

De ocorrência no bioma Caatinga, principalmente nos municípios de Uauá, Canudos, Curaçá e Juazeiro, na Bahia, nas localidades durante o período chuvoso se inicia o florescimento, levando de 120 a 150 dias para que o fruto atinja sua maturidade fisiológica (JUNGHANS et al., 2017).

No município de Salitre-CE a planta cresce em cercas nas proximidades com as estradas, e existe o hábito de consumir os frutos ainda verdes, tanto para o consumo in natura, como na confecção de sucos, mas é a mandioca a principal cultura produzida no município (IBGE, 2017).

Este trabalho foi desenvolvido para avaliar os aspectos físico-químicos dos frutos do maracuja-do-mato, e discutir informações sobre este fruto da biodiversidade da caatinga. Para a valorização do fruto para a comercialização no mercado interno.

METODOLOGIA

A metodologia deste estudo foi elaborada para avaliar os aspectos físico-químicos do fruto do maracujá-do-mato (Passiflora cincinnata Mast.), com o objetivo de apoiar futuros trabalhos e a valorização comercial da espécie.

Os frutos foram coletados de plantas silvestres no município de Salitre-CE, localiza ao sul do estado do Ceará, na fronteira com os estados de Pernambuco e Piauí, onde os frutos foram selecionados a partir de plantas que apresentavam características desejáveis, como uniformidade no tamanho e coloração da casca.

Após a coleta, os frutos foram transportados para o laboratório de Fitotecnia, Campus Auroras, Redenção-CE. Os frutos foram lavados em água corrente, selecionados e numerados para posterior análise um total de 000 frutos.

As características avaliadas incluíram o diâmetro transversal e longitudinal, medidos com um paquímetro para determinar o tamanho dos frutos. Além disso, a largura da casca foi medida com um paquímetro, permitindo analisar sua espessura, um indicativo de resistência e durabilidade.

O peso do fruto e da polpa foi obtido utilizando uma balança de precisão, após a remoção da casca. Após a separação das sementes da mucilagem da polpa, o número de sementes foi contado manualmente para cada fruto e as sementes foram pesadas.

A acidez da polpa foi medida com um pHmêtro de bancada, fundamental para avaliar a qualidade do fruto

ISSN: 2447-6161

para consumo e processamento.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O maracujá-do-mato (Passiflora cincinnata Mast.) apresenta características distintas em comparação com outras variedades de maracujá, como o maracujá azedo (Passiflora edulis Sims). Os frutos possuem um diâmetro transversal médio de 52,80 mm e longitudinal de 50,35 mm, evidenciando um formato mais esférico, mas menor em tamanho do que a cultivar IAC-277, que apresenta diâmetros de 72 mm e 79 mm (CAMPOS et al., 2009). Em relação ao peso médio dos frutos do maracujá-do-mato, é de 67,89 g, com variações entre 30,97 g e 133,30 g,

Foram encontrados frutos que apresentavam polpas na cor amarela e outros de cor rosa, oriundos da mesma planta, os frutos não se diferenciavam dos demais nas características externas. Os frutos de polpa de cor rosa representaram menos de 1% dos frutos avaliados.

Analisando o pH, os frutos medidos apresentaram um valor médio de 3,02, com variações de 2,20 a 3,90, indicando acidez. Comparado a outras variedades, o maracujá-do-mato tem pH mais ácido do que o maracujá amarelo (4,28), o maracujá doce (4,05) e o maracujá-suspiro (4,57). Essas informações são essenciais para determinar a melhor aplicação dos frutos, sendo os mais ácidos indicados para a produção de sucos e conservas.

Os resultados obtidos foram comparados com informações de outras variedades de maracujá a seguir, o que possibilitou identificar características que são vantajosas do maracujá-do-mato em relação às variedades mais cultivadas no mercado brasileiro. Com essas informações, espera-se contribuir para a valorização do maracujá-do-mato no mercado interno e o desenvolvimento sustentável da cultura.

O peso médio dos frutos foi calculado em 67,89 g, com um peso médio da polpa de 37,6 g. Embora o maracujá-do-mato tenha um peso médio de fruto inferior ao de outras espécies e cultivares, como a BRS Sol do Cerrado e a BRS Gigante Amarelo 1, sua maior porcentagem de polpa de 55,4% indica um bom aproveitamento em relação ao peso total. E em cada fruto na sua polpa contém, em média, 324 sementes. As sementes com um peso individual de 0,025 g, totalizando aproximadamente 8,1 g por fruto, ou 11,9% da massa total.

A espessura média da casca, incluindo a parte verde e branca, foi de 4,20 mm, variando de 2,09 mm a 7,30 mm. A parte branca da casca, que se encontra em contato com a polpa, tem espessura média de 2,50 mm, enquanto a parte verde média é de 1,70 mm. Em comparação, o maracujá azedo apresenta espessura média de 3,54 mm (SANTOS et al., 2009). Esses dados são cruciais para entender as características físicas e químicas do maracujá-do-mato, contribuindo para sua valorização e utilização no mercado.

CONCLUSÕES

O maracujá-do-mato apresenta um potencial valor econômico para o município de Salitre e outras regiões do semiárido, devido às suas características físico-químicas, com destaque para a alta porcentagem de polpa (55,4%). Apesar de ter frutos de menor calibre em comparação com outras variedades, apresenta-se muito viável para a produção em regiões de semiárido, devido sua resistência à estiagem.

Possibilidade de suco de cor amarela e rosa, para atender diferentes finalidades de mercado, desde que os frutos sejam separados pela cor da polpa.

Pode ser uma opção de fruto para a comercialização no período de seca da região, na forma de sucos, geleias, doces, para a produção de produtos farmacêuticos e consumo in natura.

ISSN: 2447-6161

AGRADECIMENTOS

Dedico esse trabalho ao meu pai.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Ana Júlia De Brito. CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E PERFIL LIPÍDICO DA SEMENTE DE MARACUJÁ DO MATO (Passiflora cincinnata Mast.). 3. ed. Petrolina PE,: Instituto Federal do Sertão Pernambucano, 2019. v. 2.

CAMPOS, Gustavo Azevedo et al. Qualidade de Frutos de Seis Variedades de Maracujá Azedo Produzidas em Condições de Cerrado Tocantinense. 1. ed. Planatina- DF: EMBRAPA Cerrados, 2009.

CONEH, Kelly De Oliveira et al. Determinação Das Características Físico-Químicas e Compostos Funcionais de Espécies de Maracujá Doce. Brasília-DF: II Simpósio Internacional Cerrado, 2008.

FREITAS, Gabriel Fernandes De. Análise de viabilidade econômica da produção de maracujá-azedo.. Brasília-DF: Universidade de Brasília, 2018.

IBGE, Instituto Brasileiro De Geografia E Estatística. Produção Agrícola: Lavoura Temporária. População, 2015. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ce/salitre/pesquisa/14/10193. Acesso em: 31 mar. 2024.

IBGE, Instituto Brasileiro De Geografia E Estatística. Produção Agricóla: Lavoura Temporária. Produção Agrícola: Lavoura temporária, 2022. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ce/salitre/pesquisa/14/10193. Acesso em: 31 mar. 2024.

JUNGHANS, Tatiana Góes et al. Maracujá: do Cultivo à Comercialização. 1. ed. Brasília: Embrapa, 2017. 64-71 p. ISBN 978-85-7035-711-3.

LOURENÇO, Marcelino. Prosa Rural: Cultivo de maracujá-do-mato. Embrapa, 2007. Disponível em: //www.embrapa.br/en/busca-de-noticias/-/noticia/2514197/prosa-rural---cultivo-de-maracuja-do-mato. Acesso em: 18 abr. 2024.

LORENZI, Harri et al. Frutas Brasileiras e Exóticas Cultivadas: de consumo in natura. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora LTDA, 2006. 256 p. ISBN 85-86714-23-2.

OLIVEIRA JÚNIOR, Manoel Xavier De. Caracterização dos frutos do maracujazeiro-do-mato (Passiflora cincinnata mast.) e superação de dormência de sementes. Vitória da Conquista: UESB, 2008.

RIBEIRO, Sheilyjane Da Silva Francisco et al. Relatório da medição de pH e acidez da polpa e néctar de maracujá amarelo (Passiflora edulisflavicarpaDegener) e análise sensorial do néctar. Mato Grosso: Discente no Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia, 2017.

SANTOS , Carlos Eduardo Magalhães Dos, et al. Características físicas do maracujá-azedo em função do genótipo e massa do fruto. 4. ed. Jaboticabal-SP: Resvista Brasileira de Fruticultura, 2009. 1102-1110 p. v. 31.

SILVA, Silvestre. Frutas, Cores e Sabores do Brasil. São Paulo: Europa, 2012. 206 p. v. 1.

WEATHER SPARK, Weather Spark. Clima e condições meteorológicas médias em Redenção no ano todo. Weather Spark, 2023. Disponível em: https://pt.weatherspark.com/y/31109/Clima-caracter%C3%ADstico-em-Reden%C3%A7%C3%A3o-Cear%C3%A1-Brasil-durante-o-

ISSN: 2447-6161

ano#:~:text=Em%20Reden%C3%A7%C3%A3o%2C%20o%20ver%C3%A3o%20%C3%A9,superior%20a%2036%20%C2%B0C.. Acesso em: 10 maio 2024.

ISSN: 2447-6161