

SILVA, AVC; OLIVEIRA, JMSP; RAMOS SRR; MUNIZ, EN. 2024. Atributos de qualidade de variedades crioulas de abóbora minimamente processadas. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 57. Anais... Campinas-SP: ABH. ISBN: 978-65-88904-11-4

Atributos de qualidade de variedades crioulas de abóbora minimamente processadas

Ana Veruska C Silva ^{1*}; Jéssica Monalisa S P Oliveira ¹; Semíramis R R Ramos ¹; Evandro N Muniz ¹

¹Embrapa Tabuleiros Costeiros, Av. Beira mar 3250, CEP: 49025-040, Aracaju – SE, Brasil; ana.veruska@embrapa.br; jessicamona_@gmail.com; semiramis.ramos@embrapa.br; evandro.muniz@embrapa.br

* Apresentador do trabalho no 57º CBO

RESUMO

Este trabalho foi conduzido com o objetivo de avaliar o comportamento e a qualidade de três variedades crioulas de abóbora (*Curcubita moschata* Duch) minimamente processadas, classificadas de acordo com formato do fruto: globular (V1), oblonga (V2) ou cordiforme (V3). Os frutos foram oriundos de experimentos do programa de melhoramento genético da Embrapa, no município de Frei Paulo, SE. Pedacos de abóbora foram cortados em tamanho de 5 x 10 cm, embalados em bandejas de poliestireno recobertas com filme polivinilcloro e mantidos a 5°C por um período de 12 dias. Avaliou-se o teor de sólidos solúveis (SS), acidez total titulável (ATT), pH e vitamina C. O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado, em esquema fatorial 3 × 5 (três variedades e cinco tempos de avaliação 0, 3, 6, 9 e 12 dias), com quatro repetições. As variedades e o tempos de armazenamento influenciaram significativamente todas as características, com exceção da ATT. Houve aumento do teor de SS, com valor médio ao final do armazenamento de 8,6 (V1); 7,6 (V2) e 11,72 (V3) °Brix e diminuição da ATT nas variedades 2 e 3. O pH aumentou de 7 para 7,63 (V1), de 6,8 para 7,91 (V2) e de 7,2 para 7,8 (V3). Para o conteúdo de vitamina C, ocorreram perdas entre o 3º e 9º dia, seguidas de um aumento ao 12º dia (36,2; 45,5 e 43,7 mg de vit. C 100g⁻¹, respectivamente). As variedades crioulas de abóbora exibem alta qualidade e respondem de maneiras distintas ao processamento mínimo e armazenamento refrigerado.

PALAVRAS-CHAVE: *Curcubita moschata*, pré-melhoramento, armazenamento.

AGRADECIMENTOS

Bolsa de Produtividade em Pesquisa, CNPq 313273/2021-9.