



Esalq

Estudo aponta abacaxi mais valorizado

Geléias, pedaços em calda ou cristalizados, suco, licor, vinho, vinagre e aguardente. Todas essas delícias podem ser feitas com uma das frutas tropicais mais famosas, produzidas e consumidas no mundo. Muito apreciado não só pelo aspecto sensorial, mas também por suas qualidades nutricionais, o abacaxi é um fruto símbolo de regiões tropicais e subtropicais e, que quer ao natural, quer industrializado, agrada de todas as maneiras. Porém sua aquisição baseada apenas nos aspectos visuais pode implicar em frutos extremamente ácidos e sem doçura.

Os abacaxizeiros cultivados pertencem à espécie

Ananas comosus L. e à família Bromeliaceae que compreende também plantas ornamentais. O abacaxi é uma cultura importante para o Brasil e para o Estado de São Paulo, que só consegue produzir o Smooth Cayenne. Pesquisa de mestrado realizada na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), pela engenheira de alimentos Fabiane Mendes da Câmara, avaliou as características do abacaxi Smooth Cayenne no momento da sua comercialização no mercado atacadista.

A pesquisa demonstrou que o mercado atacadista considera 'mais valorizado' os frutos com maior tamanho e

que a melhor época de compra do abacaxi Smooth Cayenne em relação ao sabor são os meses novembro e dezembro. Comparando o cultivar Smooth Cayenne de Minas Gerais e de São Paulo, observou-se que os abacaxis mineiros em média apresentam maior teor de sólidos solúveis e maior acidez titulável, entretanto, os abacaxis paulistas em média são mais firmes que os mineiros. Não foi possível estabelecer uma boa correlação entre as características internas e externas do abacaxi, ou seja, a avaliação em relação aos aspectos qualitativos de sabor exige a utilização de medidas destrutivas.