



Pesquisadora da Esalq avalia pós-colheita de frutas amazônicas

O consumo de frutas e hortaliças sempre foi valorizado pelos benefícios que esses alimentos podem trazer à saúde. “A exploração de frutos tropicais não tradicionais, como é o caso dos frutos nativos da região Amazônica, vem ao encontro dessa afirmação, pois neles são encontrados níveis consideráveis de compostos bioativos”, afirma a engenheira agrônoma Patrícia Maria Pinto, pesquisadora do programa de Pós-graduação em Fitotecnia, da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/Esalq).

Durante a realização do seu doutorado, sob orientação do professor Angelo Pedro Jacomino, do Departamento de Produção Vegetal (LPV) da Esalq, Patrícia verificou a viabilidade do armazenamento de frutas como abiu, bacupari e camu-camu. “Estudos após a colheita desses frutos são muito escassos e há a necessidade de um maior aproveitamento dessas espécies tão ricas em propriedades funcionais”, salienta.

O objetivo da pesquisa foi estudar a qualidade e a fisiologia pós-colheita dessas espécies frutíferas, nativas da região Amazônica. O projeto foi realizado no Laboratório de Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças do LPV e os frutos utilizados em todas as etapas foram provenientes do Estado de São Paulo, sendo que os abius foram colhidos de plantas de pomares comerciais da região de Mirandópolis, e os bacuparis e os camu-camus foram colhidos de plantas da Coleção de Frutas Tropicais da Estação Experimental de Citricultura de Bebedouro (Eecb), instituição parceira no desenvolvimento do trabalho. “Parte da pesquisa foi realizada na Universidade da Florida, em Gainesville, EUA, sob supervisão do pesquisador Steven A. Sargent”, lembra a autora do estudo.

Em laboratório, avaliou-se o comportamento dos frutos após a colheita, enquadrando-os na classificação dos frutos quanto ao padrão respiratório, assim como fora definido o ponto ideal de colheita. “Os abius enquadraram-se na classificação de frutos climatéricos, ou seja, frutos que tem a capacidade de completar seu amadurecimento após a colheita, sendo assim, os abius devem ser colhidos no estágio de maturação caracterizado pela cor da casca verde-amarela. Já nos bacuparis foi constatado padrão não-climatérico, sendo necessário colhê-los quando maduros, com a casca na coloração laranja. Os camu-camus também foram considerados frutos climatéricos e devem ser colhidos quando a casca alcançar coloração vermelho-esverdeada”, conta Patrícia.

Segundo a pesquisadora, a temperatura de armazenamento influenciou a conservação de todos os frutos, sendo que para os abius, recomenda-se o armazenamento na faixa entre 10 e 15°C, enquanto para os bacuparis a 10°C e para os camu-camus, a temperatura ideal é a de 5°C. “Também aplicamos 1-Metilciclopropeno (1-MCP), um regulador vegetal capaz de retardar o amadurecimento de certas frutas. Este regulador influenciou a qualidade e fisiologia dos abius e camu-camus, aumentando a vida de prateleira dos frutos. Já nos bacuparis, o 1-MCP ajudou a reduzir a incidência de podridões”, complementa.

O projeto teve apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp) e os resultados obtidos proporcionarão a criação de novos projetos, bem como fornecerá novos subsídios para a exploração de espécies frutíferas nativas, seja no âmbito da produção ou no da pós-colheita. “Essa pesquisa mostrou que há a possibilidade de armazenar essas espécies por um determinado período de tempo, facilitando a comercialização e mantendo a qualidade original dessas frutas”, finaliza.