

## **E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 1. Ciência de Alimentos**

### **CARACTERIZAÇÃO DA COLORAÇÃO DE POLPA E CASCA DE FRUTOS DE ABACATEIRO**

FERNANDA COSTA PRATES<sup>1</sup>

PAULA DE PAULA MENEZES BARBOSA<sup>2</sup>

ANA CAROLINA FELTRIN<sup>2</sup>

MARCELO CAETANO CALDAS<sup>3</sup>

LUIS CARLOS DE OLIVEIRA LIMA<sup>4</sup>

JOSÉ DARLAN RAMOS<sup>5</sup>

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS- BOLSISTA FAPEMIG, 7º MÓDULO ENG. DE ALIMENTOS

2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS

3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS- MESTRANDO EM FITOTECNIA- DAG

4. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS- PROF. DR. DCA

5. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS-PROF. DR. DAG

#### **RESUMO:**

O abacateiro é uma planta frutífera das mais produtivas por unidade de área cultivada (Tango e Turatti, 1992). Grande número de variedades de abacateiros é encontrado nas diversas regiões do território nacional, cujos frutos apresentam composição química muito variável. O fruto é uma drupa de pericarpo delgado (casca), e mesocarpo carnoso (parte comestível). Possui uma semente envolvida pelo endocarpo, cobrindo os cotilédones. O pedúnculo é de tamanho médio a longo, inserido no centro ou lateralmente no fruto por uma parte mais grossa, chamada pedicelo. Podem ocorrer grandes variações de tamanho, cor, forma, casca, polpa e semente, dependendo das raças e variedades (Donadio, 1995). Com o objetivo de estabelecer diferenças e semelhanças na coloração de casca e polpa de diferentes variedades de frutos de abacateiro, realizou-se o presente trabalho. Os frutos de abacateiro foram colhidos ao acaso em propriedade localizada em São Tomé das Letras-MG e conduzidos ao Laboratório de Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças da Universidade Federal de Lavras, onde realizou-se análise da coloração de casca e polpa, utilizando colorímetro digital da marca Kônica Minolta, modelo CR-410, de 12 variedades de abacateiro, a saber: Quintal, Hass, Margarida, Neco, Campinas, Fuerte, Paulistinha, Fortuna, Wagner, Reis, Pedroso e Ouro verde. O experimento foi conduzido de forma inteiramente casualizada, e foi realizado o teste Tukey, a 5% de significância, utilizando o software Sisvar®. Os parâmetros analisados para cor foram os valores L\*, a\* e b\*, sendo que o mais relevante para o abacate é o valor a\*, que varia do verde ao vermelho. As variedades Paulistinha, Neco, Ouro Verde e Quintal apresentaram o valor a\* para coloração da casca verde mais escuro que as demais e as variedades Pedroso e Fortuna apresentaram coloração verde claro. Na coloração de polpa, também existiu diferença significativa entre as variedades, sendo que as variedades Pedroso e Paulistinha apresentaram a polpa mais escura que as demais, enquanto que a variedade Hass apresentou coloração de polpa verde claro, seguida pelas variedades Fortuna e Fuerte. Pode-se notar que existe diferença na coloração de polpa e casca entre variedades de abacateiro, no entanto, não foi possível estabelecer uma relação entre cor de polpa e cor da casca.

Instituição de Fomento: FAPEMIG

Palavras-chave: cor polpa, cor casca, abacate.

**XXIII CIUFLA**