

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

**CARACTERIZAÇÃO FISIOLÓGICA DO ANANÁS DA REGIÃO DO SUL DE MINAS GERAIS  
(Ananas ananassoides)**

André Feres Lopes Cardoso, bolsista PIBIC/FAPEMIG - DCA<sup>1</sup>

Edson Pablo da Silva, doutorando - DCA<sup>1</sup>

Prof. Dr. Eduardo Valerio de Barros Vilas Boas<sup>1</sup>

1. Universidade Federal de Lavras UFLA - Departamento de Ciência dos Alimentos

**RESUMO:**

O ananás ou abacaxi-do-cerrado, (Ananás ananassoides, Baker) é um fruto nativo do cerrado brasileiro, que pode ser aproveitado como alternativa econômica sustentável por meio da produção de vários produtos alimentícios. O presente estudo teve como objetivo a caracterização do ananás maduro. Essa caracterização visou o melhor entendimento do comportamento pós-colheita do fruto, o que poderá servir de base na adoção de técnicas adequadas de produção e conservação, minimizando perdas. O trabalho foi conduzido durante os meses de janeiro e fevereiro de 2009. Frutos maduros oriundos de Itumirim, sul de Minas Gerais, foram coletados e divididos em três repetições com 5 frutos cada. Estes foram colhidos pela manhã, acondicionados em sacos de polietileno e transportados para o Laboratório de Pós-colheita de Frutas e Hortaliças do Departamento de Ciência dos Alimentos da Universidade Federal de Lavras. Foram realizadas as análises de pH, acidez titulável, sólidos solúveis, açúcares solúveis totais, pectina total e solúvel e firmeza. Detectou-se uma boa relação sólidos/acidez demonstrando valores médios mais elevados que o abacaxi comercial, possuindo assim boas qualidades para a sua comercialização.

Instituição de Fomento: FAPEMIG; CAPES; CNPq

Palavras-chave: fruto do cerrado, pós-colheita, qualidade.