

## **Acompanhamento dos estádios de maturação de frutos da Tuna, uma cactácea nativa do sul do Brasil**

**Itapuã Rosa Cardoso, Márcia Bündchen (orientadora)**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Porto Alegre

itapuacardoso@gmail.com, marcia.bundchen@poa.ifrs.edu.br

O *Cereus hildmannianus* K. Schum., popularmente chamado de Tuna, é uma cactácea de ocorrência natural, muito presente nos estados do sul do Brasil. A Tuna é uma planta alimentícia não convencional (PANC), comum em jardins, praças públicas e em áreas naturais. Seus frutos são ricos em mucilagens e com valores nutritivos similares aos de outras cactáceas, no entanto, não são consumidos pela população. Visando contribuir para o aproveitamento comercial dos frutos da Tuna, estudos vêm sendo realizados para caracterizar os seus estádios de maturação, uma vez que sua coleta e inserção no mercado são dificultadas pela variabilidade de tamanho e coloração, que abrange de verde/amarelo até laranja/vermelho. No presente estudo foi avaliado o amadurecimento pós-colheita de amostras armazenadas sob diferentes temperaturas (refrigeradas e não-refrigeradas). Para tanto, os frutos foram coletados em área de ocorrência natural e levados ao laboratório, após, foram desinfestados com solução de hipoclorito e, em seguida, submetidos à análise de cor utilizando Colorímetro portátil. Os frutos foram etiquetados com números de um a dez para identificação, divididos em dois grupos e embalados em uma bandeja de alumínio vedada com plástico PVC, sendo que cinco deles foram destinados à geladeira a 2°C (Grupo A) e os outros cinco destinados à germinadora a 25°C (Grupo B). A cada três dias, por duas semanas, as bandejas foram retiradas dos seus respectivos ambientes para realizar a análise de cor. Ao término deste período efetuou-se a determinação do pH e os resultados foram comparados por meio do teste *t* de *Student* a 5% de significância. Os frutos do Grupo A mantiveram-se verdes com pouca alteração de cor até o fim do período avaliado, já o Grupo B teve frutos com um rápido amadurecimento logo no terceiro dia. O pH da polpa não variou significativamente entre os grupos, enquanto a casca apresentou aumento significativo do pH com a maturação [Grupo A = pH 5,08 (0,13) casca e pH 5,44 (0,15) polpa; Grupo B = pH 5,3 (0,17) casca e pH 5,48 (0,26) polpa]. Os resultados apontam que o armazenamento em ambiente refrigerado inibe a maturação, permitindo a manutenção dos frutos por um intervalo de tempo maior entre a colheita e o consumo final.

**Palavras-chave:** *Cereus hildmannianus*; PANC; Amadurecimento pós-colheita.

Financiamento/Apoio: CNPq. (PIBITI)