

Avaliação das variáveis morfométricas e do pH na maturação de frutos da tuna, uma cactácea nativa do sul do Brasil

Itapuã Rosa Cardoso¹, Márcia Bündchen^{1*}
*Orientadora

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) –
Campus Porto Alegre. Porto Alegre, RS

A tuna (*Cereus hildmannianus* K. Schum.) é uma planta alimentícia não convencional (PANC) que produz frutos cujo consumo é limitado, também, pelo desconhecimento sobre seus parâmetros de maturação. Seus frutos são ricos em mucilagens e com valor nutritivo similar aos de outras cactáceas, sugerindo seu potencial para produção em escala e comercialização. No entanto, a colheita em estágio de maturação adequado dos frutos é dificultada pela variabilidade de tamanhos e colorações mesmo estando maduros. Visando contribuir para a determinação do ponto de colheita da tuna, neste estudo foram determinados os parâmetros morfométricos e pH em diferentes estádios de maturação. Para tanto, os frutos foram coletados em duas áreas de ocorrência da espécie no Rio Grande do Sul, acondicionados ao abrigo da luz e do calor, levados ao laboratório e desinfestados antes da realização das análises. Os estádios de maturação foram separados visualmente em três categorias: imaturo (IMA), intermediário (INT) e maduro (MAD). Em cada estágio determinaram-se os seguintes parâmetros: diâmetro transversal (DT), diâmetro longitudinal (DL) com paquímetro digital (mm) e massa fresca total (MFT) em balança de precisão (g). Parte da amostra foi utilizada para mensuração do pH de polpa e casca. Com relação às variáveis morfométricas, os frutos apresentaram DT médio de 35,27 ($\pm 2,93$) em IMA, 45,29 ($\pm 5,21$) em INT e 49,03 ($\pm 8,61$) em MAD. O DL médio foi 43,30 ($\pm 4,63$) em IMA, 57,07 ($\pm 7,80$) em INT e 63,86 ($\pm 11,01$) em MAD. Já a MFT foi de 26,50g ($\pm 5,53$) em IMA, 62,41g ($\pm 20,54$) em INT e 86,00g ($\pm 36,77$) em MAD. O pH foi similar entre casca e polpa nos três estádios avaliados, sendo respectivamente 4,62 (0,50) e 4,73 (0,86) em IMA, 4,47 (0,34) e 4,34 (0,75) em INT e 4,12 (0,47) e 4,25 (0,30) em MAD. Os resultados também apontam a redução do pH com o avanço da maturação. As variáveis morfométricas sugerem que tamanho e peso não são indicadores úteis para a determinação do estágio de maturação, uma vez que apresentam variação nos três estádios. A uniformidade dos frutos é uma característica desejável para sua comercialização, no entanto em populações naturais como a aqui investigada observa-se elevada variabilidade de parâmetros como tamanho e peso. Sugerindo a necessidade de seleção de matrizes para produção comercial desta cactácea. As análises tem continuidade para determinação de outros índices de maturação que possam auxiliar na definição do ponto ideal para colheita, promovendo melhor aproveitamento desse recurso e possibilitando seu uso sustentável.

Palavras-chave: Biodiversidade. Conservação. PANC. *Cereus hildmannianus* K. Schum.. Amadurecimento