

Parâmetros físico-químicos (pH, sólidos solúveis totais e acidez total titulável) dos frutos de *Passiflora elegans* Mast.

Fabiane Rugiski¹, Rafaela Schmittz Irschlinger¹, Leonardo Ecco Dupont¹, Leticia Franco Hochmann¹, Denise Bilibio¹, Juliana Márcia Rogalski^{1*}

Orientador(a)*

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - Campus Sertão. Sertão, RS

A liana lenhosa *Passiflora elegans* Mast. (maracujá-de-estalo) é nativa do Brasil e possui alto potencial alimentar e ornamental. Seus frutos apresentam comprimento médio de 28,3 mm e diâmetro médio de 2,6 mm. O objetivo deste estudo foi avaliar os parâmetros físico-químicos dos frutos de *P. elegans*. Em 50 frutos (três plantas), coletados in situ no município de Getúlio Vargas (RS), foram avaliados: sólidos solúveis totais (SST), com auxílio de refratômetro analógico portátil (0 a 32%); parâmetros físico-químicos (potencial hidrogeniônico (pH) e acidez total titulável (ATT)). O pH dos frutos foi obtido a partir de leitura em medidor de bancada (modelo MS TECNOPON – mPA210). A acidez total titulável (ATT) foi obtida a partir da titulação com NaOH a 0,1 mol.L⁻¹, tendo como indicador a fenolftaleína. Os resultados para ATT foram expressos em massa, gramas (g) de amostra. O pH dos frutos foi de 3,8, a ATT foi de 23% e o valor médio de SST obtido foi de 19,1 ± 0,6. Os resultados obtidos são muito promissores em relação ao uso de *P. elegans*, pois os valores encontrados são maiores que os desejados pela indústria (teor de sólidos solúveis superior a 15% e pH ácido) e similares às espécies já comercializadas *P. alata* Curtis (maracujá-doce), com SST de 20,8 e pH de 3,3, e *P. edulis* Sims. (maracujá-azedo) com SST de 13,5 e pH 2,96. Assim, constata-se que os frutos de *P. elegans* são doces e ácidos, proporcionando um sabor agradável ao consumo. Portanto, os resultados indicam que *P. elegans* apresenta alto potencial de utilização alimentar como pequeno fruto.

Palavras-chave: Espécie nativa; Maracujá; Pequeno fruto.