

Anonáceas sob cultivo comercial e doméstico: qualidade física, química e potencial bioativo

**Daniele G. P. Sartori¹; Angela A. S. Almeida²; Jhonatan A. Marcante³; Vanderlei Smaniotto⁴;
Moisés A. Barbosa⁵; Thiago V. Rech⁵; Gilberto R. Zago⁶; Clevison L. Giacobbo⁷**

¹Mestranda, bolsista CAPES, PPGCTA, Campus Erechim, UFFS. E-mail: daniele.sartori@estudante.uffs.edu.br; ²Mestranda, PPGCTA, Campus Pinhalzinho, UDESC e Técnica de Laboratório, Campus Chapecó, UFFS; ³Graduando em Agronomia e Bolsista de Iniciação Científica, CNPq/UFFS, Campus Chapecó, UFFS; ⁴Doutorando, bolsista CAPES, PPGCTA, Campus Erechim, UFFS; ⁵Mestrando, bolsista CAPES, PPGCTA, Campus Erechim, UFFS; ⁶Doutorando, PPGCTA, Campus Erechim, UFFS. ⁷Professor Titular Agronomia, Campus Chapecó e PPGCTA, Campus Erechim, UFFS

As anonáceas destacam-se pelo sabor e elevado potencial funcional, cujas características qualitativas são moduladas pelo manejo agrônomico e fatores pré-colheita. O objetivo deste estudo foi comparar os atributos físicos, químicos e bioativos da polpa de Atemoia (*Annona cherimola* × *Annona squamosa*) sob cultivo comercial e de Fruta-do-Conde (*Annona squamosa* L.) de cultivo doméstico. O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado (DIC), avaliando-se duas variedades com três repetições biológicas cada ($n = 3$), em estágio de maturação de consumo. As variáveis físicas envolveram massas (polpa, casca e sementes), número de sementes, dimensões dos frutos e firmeza da polpa. O perfil químico e funcional foi determinado em triplicatas analíticas para sólidos solúveis ($^{\circ}$ Brix), açúcares totais e redutores, compostos fenólicos totais (Folin-Ciocalteu), atividade antioxidante (DPPH) e vitamina C. Os dados foram comparados pelo teste t de Student ($p < 0,05$). A análise estatística indicou semelhança ($p > 0,05$) para a maioria dos componentes físicos. Os frutos de cultivo doméstico apresentaram médias de massa da polpa de 190,88 g, massa da casca de 179,95 g, massa das sementes de 15,15 g, 18,33 sementes, diâmetros de 95,99 mm e 101,77 mm e firmeza da polpa de 2,07 N, valores que não diferiram do manejo comercial, que registrou 277,04 g; 259,62 g; 11,54 g; 20,33 sementes; 94,85 mm; 103,20 mm e 0,98 N, respectivamente. Divergências significativas ocorreram na massa total ($p = 0,0099$), na qual a Atemoia superou a Fruta-do-Conde (548,20 g versus 385,97 g), e na altura ($p = 0,0408$), em que o híbrido comercial exibiu maior porte (122,80 mm versus 88,05 mm). Embora os açúcares totais (4,72 g/100mL) e redutores (0,84 g/100mL) da Atemoia não diferissem ($p > 0,05$) do cultivo doméstico (4,34 e 0,66 g/100mL), o manejo comercial destacou-se com maior teor de sólidos solúveis (24,67 versus 17,50 $^{\circ}$ Brix; $p = 0,0058$), atividade antioxidante (53,79% versus 21,60%; $p = 0,0429$) e vitamina C (78,36 mg/100mL; $p = 0,0274$), não detectada no cultivo doméstico. Os compostos fenólicos também foram superiores na Atemoia (264,26 versus 50,13 mg GAE/100mL; $p = 0,0554$), limitados pelo elevado desvio biológico. Conclui-se que o cultivo doméstico apresenta excelente potencial biométrico, porém o manejo comercial é determinante para maximizar sólidos solúveis e compostos bioativos funcionais.

Palavras-chave: *Annona squamosa* L., *Annona cherimola* x *Annona squamosa*, nutracêutico, fruticultura, pós-colheita.

Apoio e Agradecimento: CAPES, CNPq, UFFS e Grupo DeMarchi.