

Influência do ambiente de cultivo na qualidade química e bioativa de maracujá-doce: uma abordagem comparativa entre o Oeste Catarinense e o Sudeste Paulista

Guilherme L. Batista¹; Daniele G. P. Sartori²; Angela A. S. Almeida³; Jhonatan A. Marcante⁴; Vanderlei Smaniotto⁵; Moisés A. Barbosa²; Thiago V. Rech²; Clevison L. Giacobbo⁶

¹Graduando em Agronomia, Campus Chapecó, UFFS. E-mail: guilhermeleardinibatista@gmail.com ²Mestrando(a), bolsista CAPES, PPGCTA, Campus Erechim, UFFS. ³Mestranda, PPGCTA, Campus Pinhalzinho, UDESC e Técnica de Laboratório, Campus Chapecó, UFFS; ⁴Bolsista de Iniciação Científica, CNPq/UFFS, Campus Chapecó, UFFS; ⁵Doutorando, bolsista CAPES, PPGCTA, Campus Erechim, UFFS; ⁶Professor Titular Agronomia, Campus Chapecó e PPGCTA, Campus Erechim, UFFS

O maracujá-doce (*Passiflora alata* Curtis) é uma fruta nativa de elevado valor comercial e sensorial, cujos atributos qualitativos e teores de compostos funcionais podem ser modulados pelas condições edafoclimáticas da região de cultivo (*terroir*). O objetivo deste estudo foi avaliar e comparar o perfil físico e a composição química e bioativa de frutos de maracujá-doce provenientes de duas áreas de cultivo distintas. O estudo foi conduzido em um pomar experimental na Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), em Chapecó-SC, e em um pomar comercial, em São Miguel Arcanjo-SP. As plantas foram originárias do mesmo viveiro e o manejo dos pomares seguiu as exigências técnicas para a cultura. O experimento foi conduzido sob delineamento inteiramente casualizado (DIC), avaliando-se o fator local de cultivo, com três repetições biológicas por região. Os dados foram submetidos ao teste *t* de Student para amostras independentes, com nível de significância de 5% ($\alpha = 0,05$). No que tange aos atributos físicos, avaliados por meio da massa total, massa da polpa e espessura da casca, a análise estatística revelou que não houve diferença significativa entre as duas regiões ($p > 0,05$). Os valores médios registrados para Chapecó-SC e São Miguel Arcanjo-SP foram, respectivamente: massa total (564,03 g e 435,80 g; $p = 0,320$), massa da polpa (86,43 g e 94,35 g; $p = 0,684$) e espessura da casca (18,19 mm e 15,74 mm; $p = 0,403$). Por outro lado, em relação aos atributos químicos e parâmetros funcionais, o teste *t* evidenciou diferenças significativas entre as regiões apenas para o teor de sólidos solúveis ($p = 0,044$) e açúcares redutores ($p = 0,012$). Os frutos cultivados em Chapecó-SC destacaram-se com médias superiores para sólidos solúveis (15,60 °Brix) e açúcares redutores (3,09 g/100 mL), em comparação aos de São Miguel Arcanjo-SP (14,97 °Brix e 2,24 g/100 mL, respectivamente). As demais variáveis químicas mantiveram comportamento equivalente entre as regiões ($p > 0,05$), com médias para Chapecó-SC e São Miguel Arcanjo-SP de: fenóis totais (69,51 e 59,46 mg GAE/100 mL; $p = 0,331$), açúcares totais (6,84 e 6,69 g/100 mL; $p = 0,814$), atividade antioxidante (52,28% e 42,04%; $p = 0,123$) e teor de vitamina C (77,46 e 58,42 mg/100 mL; $p = 0,123$). Conclui-se que o ambiente de cultivo, considerando o solo e o clima local, tanto de temperatura como insolação, exerce influência seletiva na composição do maracujá-doce, alterando os parâmetros químicos determinantes para o sabor e a doçura da fruta (sólidos solúveis e açúcares redutores) em favor do pomar experimental de Chapecó-SC, possivelmente pela maior amplitude térmica, ao passo que as características estruturais físicas e o potencial funcional geral da polpa demonstram estabilidade adaptativa entre as regiões estudadas.

Palavras-chave: *Passiflora alata*, nutraceuticos, *terroir*, fruticultura, pós-colheita.

Apoio: CAPES, CNPq, UFFS e Grupo DeMarchi.