

Influência da espécie na qualidade química e funcional de maracujás

**Caroline S. Freitas¹; Daniele G. P. Sartori²; Jhonatan A. Marcante³; Vanderlei Smaniotto⁴;
Moisés A. Barbosa²; Thiago V. Rech²; Gilberto R. Zago⁵; Clevison L. Giacobbo⁶**

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

O gênero *Passiflora* abriga diversas espécies de maracujazeiros com potencial comercial e agroindustrial, cujos perfis químicos e funcionais diferem conforme a carga genética de cada material botânico. O objetivo deste estudo foi avaliar e comparar a composição bioquímica e o potencial bioativo da polpa de quatro espécies distintas de maracujá: *Passiflora alata*, *Passiflora elegans*, *Passiflora edulis* f. *edulis* e *Passiflora edulis* f. *flavicarpa* Deg. O experimento foi conduzido sob delineamento inteiramente casualizado (DIC), em esquema de fator único, avaliando-se o fator espécie com quatro níveis e três repetições biológicas por tratamento. Os frutos foram caracterizados quanto aos teores de fenóis totais, açúcares totais, açúcares redutores, atividade antioxidante e vitamina C. Os dados foram analisados por Análise de Variância (ANOVA) de fator único e, quando detectada diferença significativa, as médias foram comparadas pelo Teste de Tukey, ambos a 5% de significância ($\alpha = 0,05$), além da determinação do coeficiente de correlação de Pearson (r). A precisão experimental foi avaliada pelo coeficiente de variação (CV). A análise de variância revelou que a maioria dos parâmetros químicos e funcionais avaliados não diferiu significativamente entre as espécies ($p > 0,05$), registrando-se equivalência para fenóis totais ($p = 0,0518$; CV = 19,83%), açúcares totais ($p = 0,2954$; CV = 11,84%), atividade antioxidante ($p = 0,0640$; CV = 11,76%) e vitamina C ($p = 0,0776$; CV = 34,22%). Por outro lado, a ANOVA evidenciou efeito altamente significativo das espécies sobre os açúcares redutores ($p = 0,0030$; CV = 23,28%). O Teste de Tukey demonstrou que *Passiflora elegans* (3,60 g/100 mL) e *Passiflora alata* (3,08 g/100 mL) apresentaram os maiores teores de açúcares simples, enquanto *Passiflora edulis* f. *flavicarpa* apresentou o menor acúmulo (1,01 g/100 mL). *Passiflora edulis* f. *edulis* apresentou comportamento intermediário (2,19 g/100 mL). A correlação de Pearson ($r = 0,79$) evidenciou associação positiva forte entre compostos fenólicos e capacidade antioxidante. Conclui-se que as características funcionais basais e os teores de compostos antioxidantes e vitamina C são estáveis entre as espécies estudadas, indicando equivalência em potencial bioativo. Contudo, a constituição de açúcares livres é fortemente controlada pelo fator genético, evidenciando que *Passiflora elegans* e *Passiflora alata* possuem perfil favorável ao consumo *in natura* devido ao maior potencial de doçura.

Palavras-chave: *Passiflora*, análise de variância, nutraceuticos, correlação de Pearson, fruticultura, pós-colheita.

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