

# **ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO E QUALIDADE PÓS-COLHEITA DO MANIPUÇÁ**

(*Mouriri cearensis* Huber)

**Juliana Gomes da Silva<sup>1</sup>, Juarez Paz Pedroza<sup>2</sup>, Regina Célia Gomes Garcia<sup>3</sup>**

## **RESUMO**

Objetivou-se nesse trabalho caracterizar os estádios de maturação dos frutos de manipuçá (*Mouriri cearensis* Huber) quanto às alterações físicas, físico-químicas da colheita à senescência visando à definição do ponto de maturação ideal. Os frutos foram caracterizados em cinco estádios de maturação (E1, E2, E3, E4 e E5), sendo feitas as seguintes determinações: avaliações físicas (diâmetros longitudinal e transversal, umidade, atividade de água), avaliações físico-químicas (sólidos solúveis totais, acidez total titulável, pH, relação SST/ATT.). O ensaio instalado utilizou delineamento inteiramente casualizado (DIC), onde a caracterização foi composta de 5 tratamentos (estádios de maturação 1, 2, 3, 4 e 5) e 3 repetições. O trabalho indicou que para os estádios de maturação houve aumentos simultâneos de diâmetros, massa fresca, umidade; constatando-se ainda que a polpa de manipuçá é pouco ácida.

**Palavras-chaves:** avaliações físicas, conservação, fisiologia pós-colheita

---

<sup>1</sup> Aluno do Curso de Engenharia de Produção. UFCG, Campina Grande, PB, E-mail: julianna.gomess@gmail.com

<sup>2</sup> Professor do Curso de Engenharia Agrícola, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, UFCG, Campina Grande, PB, E-mail: juarez@deag.ufcg.edu.br

<sup>3</sup> Aluna do Curso de Pós-Graduação em Engenharia Agrícola