
QUALIDADE DE TANGERINA ‘CRAVO’ COLHIDA EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO

Leandra dos Santos Aguilar¹, Maria Amalia Brunini², Murilo Fernando Gomes Garcia³, Pamela dos Reis Caetano⁴, Júnior Barrachi Cerqueira⁵

¹ Aluna do Curso de Ciências Biológicas da Faculdade Filosofia Ciências e Letras, Fundação Educacional de Ituverava, Ituverava/SP. E-mail: leandra.aguilar@bol.com.br

² Professora Adjunto Aposentada da Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Campus de Jaboticabal/UNESP e Professora Doutora da Faculdade Dr. Francisco Maeda da Fundação Educacional de Ituverava. Rodovia Jerônimo Nunes Macedo, Km 01, CEP: 14500-000, Ituverava-SP. E-mail: amaliabrunini@netsite.com.br ou brunini@feituverava.com.br.

³ Alunos da Faculdade Dr. Francisco Maeda, Fundação Educacional de Ituverava. Rodovia Jerônimo Nunes Macedo, km 01, CEP: 14500-000, Ituverava/SP.

1319

RESUMO: O presente trabalho avaliou algumas características físicas e físico-químicas de tangerina ‘cravo’ colhida em três estádios de maturação (verde, de vez e maduro). Três amostras de 5 frutas foram colhidas em cada estádio de maturação em planta de tangerina ‘cravo’ na Fazenda Experimental da Faculdade Dr. Francisco Maeda, que foram avaliadas quanto às características: massa fresca por fruta, coloração, diâmetro longitudinal e transversal, índice de formato, acidez titulável, sólidos solúveis, pH, rendimento em suco, índice de maturação e vitamina C. Pelos resultados obtidos pode-se verificar que o estádio de maturação influenciou as características avaliadas, como os teores de ácido ascórbico, pH, sólido solúvel e índice de maturação; o estádio mais indicado para a colheita é o maduro, principalmente levando em consideração o teor de sólidos solúveis, rendimento em suco e coloração.

Palavras-chave: *Citrus rediculata* Blanco, Massa fresca por fruta, Índice de maturação, Coloração, Índice de formato, Rendimento em suco.