

Características físico-químicas e teor de vitamina C em cultivares de marmeiro (*Cydonia oblonga* Mill.)

**Gabriele Padilha Schneider¹, Carlos Henrique Milagres Ribeiro², Rafael Pio³,
Fabiano Luis de Sousa Ramos Filho⁴, Monalisa Gomes Barbosa⁵, Gustavo Silva
Freire⁶**

¹Departamento de Ciência da Computação/ICET – Universidade Federal de Lavras
(UFLA) Caixa Postal 3037 CEP 37203-202 – Lavras, MG – Brasil

²Departamento de Agronomia/ESAL – Universidade Federal de Lavras (UFLA)
Caixa Postal 3037 CEP 37203-202 – Lavras, MG – Brasil

³Departamento de Sistemas de Computação/ICET
Universidade – Blumenau, SC – Brasil

Gabriele.schneider@estudante.ufla.br,
carlos.ribeiro5@estudante.ufla.br, rafaelpio@ufla.br, fabiano.filho1@estudante.ufla.br,
monalisa.barbosa@estudante.ufla.br,
gustavo.freire@estudante.ufla.br

Palavras-chave: Ácido ascórbico, composto nutracêutico, qualidade de frutos.

O marmeiro (*Cydonia oblonga* Mill.) apresenta elevado valor nutricional, destacando-se pelo teor de fibras, compostos bioativos e vitamina C. Este estudo avaliou pH, acidez titulável (AT), sólidos solúveis (SS) e vitamina C em frutos de oito cultivares cultivadas em Marmelópolis-MG, durante dois ciclos. As análises foram realizadas em polpa triturada, adotando delineamento em blocos casualizados, fatorial 8×2 , com teste de Tukey (5%). Observou-se variabilidade significativa entre cultivares. O pH variou de 2,82 ('Provence') a 3,35 ('Pera'). Para AT, destacaram-se 'Bereckzy' e 'Alongado' com os maiores valores, enquanto 'Fuller' apresentou os menores. Nos SS, sobressaíram 'Fuller' e 'Bereckzy', em contraste com 'Provence', que obteve os menores teores. Quanto à vitamina C, 'Provence' apresentou os maiores valores (>422 mg/100 g), seguida por 'Pera' e 'Alongado', enquanto 'Portugal' e 'Bereckzy' registraram os menores. Conclui-se que existe ampla variabilidade entre cultivares, sendo 'Provence' a de maior destaque nutricional, e 'Fuller' e 'Bereckzy' relevantes para consumo e processamento em função do teor de sólidos solúveis e acidez.

Agradecimentos

Os autores agradecem o apoio financeiro das agências PIBIC/UFLA, CNPq (Processo 403040/2023-0), FAPEMIG (APQ-03781-22) e INCT Segurança de Solo e Alimento (Processo 406577/2022-6).