

Alteração em frutos cítricos com e sem infestação por ácaro: parâmetros físico-química

**Monalisa Gomes Barbosa 1¹, Pedro Henrique Reis Vilela 1², Carlos Henrique
Milagres Ribeiro 1³, Isabel Roque de Oliveira 1¹, Leila Aparecida Salles Pio 1¹, Ana
Claudia Costa Baratti 1¹**

¹Departamento de Agronomia/ESAL – Universidade Federal de Lavras (UFLA)

Caixa Postal 3037 CEP 37203-202 – Lavras, MG – Brasil

¹monalisa.barbosa@estudante.ufla.br, ²pedro.vilela4@estudante.ufla.br,
³carlos.ribeiro5@estudante.ufla.br, leila.pio@ufla.br, anaclaudia.costa@ufla.br ,

Palavras-chave: Citricultura, *Citrus sinensis*, ácaro-da-falsa-ferrugem, ácaro-branco.

A citricultura é uma das principais atividades agrícolas do Brasil, com destaque na produção e exportação de frutas e sucos. No entanto, enfrenta sérios desafios fitossanitários que afetam a produtividade e a qualidade dos frutos. Entre eles, a infestação por ácaros, como o ácaro branco e o da falsa ferrugem, compromete a comercialização para consumo *in natura*. Embora frutos atacados possam ser destinados à indústria de sucos, pode ocorrer uma alteração na composição físico-química em função desses organismos. Nesse sentido, ainda há lacunas sobre os efeitos em diferentes variedades cítricas. Diante desse cenário, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a influência da infestação por ácaros sobre parâmetros físico-químicos de frutos cítricos de diferentes grupos varietais. Foram coletados frutos maduros de laranjas (Bahia CNPMF 101 e Lima Sukkari), pomelos (Star e Flame) e híbridos/tangerinas (Murcote, Page, Silverhill e Sowtaon), os quais foram classificados em amostras com e sem infestação. Após a seleção realizou a extração do suco, e posteriormente realizadas análises físico-químicas, incluindo: acidez total titulável (AT), por meio de titulação com solução de NaOH 0,1N e indicador fenolftaleína; e teor de sólidos solúveis (SS) e pH com auxílio de um pHmetro de bancada, tanto em frutos com quanto sem infestação por ácaros. Com base nos resultados obtidos, observou-se que as variedades de laranja apresentaram maiores valores de SS e AT nos frutos com presença de ácaros. Embora o pH da variedade Bahia 101, tenha sido maior nos frutos sem infestação. Em relação aos híbridos de tangerina, com exceção da variedade Page, na qual não houve diferença significativa, e o teor de SS foi maior nos frutos sem ácaros. O mesmo padrão foi observado para a AT nas variedades Silverhill e Sowtaon. O pH, por sua vez, foi geralmente menor nos frutos sem ácaros, exceto na variedade Page, que apresentou comportamento inverso. Nos materiais de pomelo, os três parâmetros avaliados (SS, AT e pH) foram consistentemente superiores nos frutos sem ácaros. Conclui-se que a presença de ácaros pode alterar de maneira significativa a composição físico-química de frutos cítricos, sendo os efeitos dependentes do grupo varietal considerado. Esses resultados reforçam a importância do manejo fitossanitário

adequado na citricultura, não apenas para assegurar a qualidade visual e comercial dos frutos, mas também para manter suas características físico-químicas desejáveis.

Agradecimentos

Os autores agradecem o apoio financeiro das agências CAPES, CNPq e FAPEMIG.