

## ERRATA

Revista Brasileira de Fruticultura. vol.27, n. 3, p.472-475.

FOLHA: Página 474

Tabela: 2

Onde se lê:

**TABELA 2** - Valores médios de Sólidos Solúveis Totais (SST), em °Brix, Acidez Titulável (AT), em % de ácido cítrico, Razão SST/AT, pH e MS (%) do suco ao longo do período de amadurecimento dos frutos de maracujazeiro amarelo.

	Dias Após a Antese (DAA)											
	52	54	56	58	60	64	66	68	70	76	83	100
SST	10.2 e	10.6 e	11.4d	12.9 cd	11.4 de	13.4 c	13.8 bc	14.0 bc	15.4 ab	16.1 a	16.8 a	16.3 a
AT	5.0 ab	5.1 ab	5.2 ab	5.2 ab	5.3 a	5.3 ab	5.4 ab	5.1 ab	5.4 ab	4.9 ab	4.9 ab	4.6 b
SST/AT	2.04 e	2.07 de	2.19 de	2.48 de	2.15 de	2.52 cde	2.56 cd	2.75 bc	2.85 bc	3.29 ab	3.43 a	3.54 a
pH	2.7 a	2.7 ab	2.6 bc	2.6 cd	2.5 d	2.6 cd	2.6 cd	2.6 abc	2.6 bc	2.6 abc	2.6 cd	2.7 a
MS	2.5 abc	2.6 ab	2.5 bc	2.5 abc	2.6 abc	2.5 abc	2.6 abc	2.7 a	2.5 abc	2.5bc	2.4 c	2.5 abc

Médias subscritas com as mesmas letras minúsculas na linha não diferem significativamente entre si pelo teste de Tukey, ao nível de 5% de probabilidade.

Leia – se:

**TABELA 2** - Valores médios de Sólidos Solúveis Totais (SST), em °Brix, Acidez Titulável (AT), em % de ácido cítrico, Razão SST/AT, pH e MS (%) do suco ao longo do período de amadurecimento dos frutos de maracujazeiro amarelo.

	Dias Após a Antese (DAA)											
	52	54	56	58	60	64	66	68	70	76	83	100
SST	10.2 e	10.6e	11.4de	12.9 cd	11.4 de	13.4 c	13.8 bc	14.0 bc	15.4 ab	16.1 a	16.8 a	16.3 a
AT	5.0 ab	5.1 ab	5.2 ab	5.2 ab	5.3 a	5.3 ab	5.4 ab	5.1 ab	5.4 ab	4.9 ab	4.9 ab	4.6 b
SST/AT	2.04 e	2.07 de	2.19 de	2.48 cde	2.15 de	2.52 cde	2.56 cd	2.75 bc	2.85 bc	3.29 ab	3.43 a	3.54 a
pH	2.7 a	2.7 ab	2.6 bc	2.6 cd	2.5 d	2.6 cd	2.6 cd	2.6 abc	2.6 bc	2.6 abc	2.6 cd	2.7 a
MS	19.21 abc	19,70 ab	19,60 bc	20.80 abc	19.92 abc	19.93 abc	19.59 abc	19.32 a	20.79 abc	22.06 bc	22.34 c	19.55 abc

Médias subscritas com as mesmas letras minúsculas na linha não diferem significativamente entre si pelo Teste de Tukey, ao nível de 5% de probabilidade.