

## E. Ciências Agrárias - 1. Agronomia - 4. Fitotecnia

### Avaliação de genótipos de aceroleira

Juliana Fernandes dos Santos <sup>1</sup>

Rogério Ritzinger <sup>2</sup>

Liliane Santana Luquine <sup>1</sup>

Rosiane Silva Vieira <sup>1</sup>

Elaine Silva da Cruz <sup>1</sup>

Carlos Alberto da Silva Ledo <sup>2</sup>

1. Graduandos de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
2. Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical

### INTRODUÇÃO:

A aceroleira (*Malpighia emarginata* Sessé & Moc. ex DC.), pelo seu potencial como fonte natural de vitamina C, adaptação a diferentes condições edafoclimáticas e capacidade de aproveitamento industrial, tem atraído o interesse de fruticultores e passou a ter importância econômica em várias regiões do Brasil (Nogueira et al., 2002). Apesar de sua importância social e de seu elevado potencial econômico, muito pouco tem sido feito para o conhecimento e uso dessa espécie, seja na aérea da coleta, conservação, caracterização e avaliação de germoplasma, seja no melhoramento genético visando ao desenvolvimento de variedades ou de práticas adequadas de cultivo e manejo. Felizmente, para o melhorista, aceroleiras oriundas de sementes apresentam alta variabilidade genética, permitindo a seleção e posterior propagação vegetativa de genótipos superiores (Ritzinger et al., 2003). Este trabalho objetivou avaliar e comparar, em relação à variedade Okinawa, a produção e qualidade de frutos de oito genótipos de aceroleiras em experimento de competição, selecionados no Programa de Melhoramento da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical.

### METODOLOGIA:

O experimento foi realizado na área experimental da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, Cruz das Almas - BA. Foi utilizado o delineamento experimental inteiramente casualizado, com três plantas por genótipo, plantadas em junho de 2008. Os frutos foram colhidos maduros, no período de abril de 2009 a julho de 2010, sendo contabilizados, por planta, o número de frutos (#), a produção em peso (g), o peso de 20 frutos (g), a altura da planta (m) e o diâmetro da copa (m). Também foram avaliados os seguintes caracteres físico-químicos de frutos: pH, mediante leitura em pHmetro; acidez total titulável (ATT), pelo método acidimétrico; sólidos solúveis totais (SST), pelo método refratométrico; teor de vitamina C, pelo método de Tillmans. Os dados foram submetidos à análise de variância e teste de comparação de médias.

### RESULTADOS:

À exceção do pH da polpa, em nível dos demais caracteres houve diferença estatística significativa entre os genótipos. O genótipo CMF07-60-3 é o que mais se destacou, apresentando a maior produção de frutos. Outras características favoráveis do genótipo CMF07-60-3, como o teor de vitamina C nos frutos superior a 1.000,00 mg de ácido ascórbico /100g polpa, sólidos solúveis totais em torno de 6,5°Brix, pH de 3,38 e acidez total titulável de 0,98%, atendem os padrões de qualidade citados por Brasil (2000). O genótipo CMF07-17-1 apresenta porte baixo, característica que facilita a colheita e as práticas de manejo.

Entretanto, teve baixa produção de frutos, que, pode ser devida ao menor volume de copa das plantas. A relação SST/ATT foi significativamente mais elevada no genótipo CMF03-10, o qual, no entanto, mostrou-se pouco produtivo e com teor de vitamina C inferior a outros genótipos testados. A relação SST/ATT está associada ao sabor e palatabilidade dos frutos, sendo mais elevada em frutos doces. Comparada aos demais genótipos testados, a variedade Okinawa destacou-se pelo maior teor de vitamina C e maior acidez dos frutos, porém foi superada em produção, possivelmente devido aos menores volumes de copa, além de outras características genéticas inerentes ao próprio genótipo.

### **CONCLUSÃO:**

O genótipo CMF07-60-3 destaca-se dos demais genótipos testados em produção de frutos, superando a variedade Okinawa, e apresenta características de qualidade de frutos compatíveis com as exigências dos mercados consumidores de polpa de acerola.

Instituição de Fomento: Fapesb

Palavras-chave: acerola, produção, vitamina C.