

## CARACTERIZAÇÃO DE VARIEDADES DE ACEROLEIRA

Liliane Santana Luquine<sup>1</sup>; Rogério Ritzinger<sup>2</sup>; Carlos Alberto da Silva Ledo<sup>2</sup>; Rosiane Silva Vieira<sup>1</sup>; Juliana Fernandes dos Santos<sup>1</sup>; Elaine Silva da Cruz<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Estudante de Graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas.

<sup>2</sup> Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical.

Diversas variedades de aceroleira são cultivadas em diferentes regiões brasileiras, com distintas características de frutos influenciadas pelo genótipo e pelas condições edafoclimáticas. O trabalho objetivou avaliar e comparar as características físicas e físico-químicas dos frutos de dez variedades de aceroleira, presentes no BAG Acerola da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, em Cruz das Almas, BA, na safra de janeiro de 2009. As dez variedades de aceroleira utilizadas no trabalho foram selecionadas por serem recomendadas para plantio nas regiões Nordeste e/ou Sudeste. As variáveis analisadas foram: cor da casca e da polpa, presença de sulcos, consistência da polpa, peso de 20 frutos, comprimento e diâmetro do fruto, espessura da polpa, pH, acidez total titulável (ATT), sólidos solúveis totais (SST), relação ATT/SST e vitamina C. Os frutos para as análises físicas e físico-químicas foram coletados ao acaso em toda a extensão da copa, sendo utilizados três repetições de 10 frutos cada, oriundos de três plantas distintas. Os dados foram submetidos à análise de variância e, havendo significância, as médias dos tratamentos foram comparadas pelo teste de agrupamento de Scott-Knott a 5% de probabilidade. As variedades de aceroleira apresentaram diferenças nas características físicas e físico-químicas analisadas. Em razão do maior tamanho de fruto, melhor consistência de polpa e teor de vitamina C mais elevado, verificou-se que os frutos das variedades Apodi, Frutacor e Okinawa apresentam melhor qualidade para processamento, em comparação com os frutos das demais variedades. Por outro lado, considerando o maior tamanho de fruto, a espessura de polpa e maior relação STT/ATT, são recomendados para consumo ao natural os frutos das variedades Cabocla, Olivier, Roxinha e Rubra.

**Palavras chave** – *Malpighia emarginata*; Melhoramento Genético.