

Caracterização de descritores relacionados a frutos em diferentes acessos de maracujá

Joice de Santana Silva¹; Cristina de Fátima Machado²

¹Estudante de Ensino Médio Colégio Estadual Dr. Lauro Passos; ²Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: joicesantana63@hotmail.com, cristina.fatima-machado@embrapa.br

A caracterização física e química do maracujazeiro tem sido efetuada em coleções de germoplasma, gerando informações sobre a descrição e a classificação do material conservado, para subsidiar programas de melhoramento genético, por identificar indivíduos desejáveis e quantificar a diversidade disponível. Neste trabalho, objetivou-se caracterizar acessos de *Passiflora* (spp.) com base em características físico-químicas de fruto. O material genético utilizado constou de 13 acessos: *P. morifolia* – BGP 107 (acesso 33); *P. edulis* Sims [BGP 007 (acessos 1-a, 1-b, 1-c e 1-d); BGP 361 (44-7); BGP 369 (52-4G₂ e 52-5)]; *P. suberosa* - BGP 014 (152-a e 152-b); *P. tenuifila* – BGP 105 (105); *P. gibertii* BGP 008 (17-4) e *P. maliformis* – (1a) representados por duas plantas, provenientes do Banco de Germoplasma da Embrapa Mandioca e Fruticultura. O experimento foi desenvolvido em Laboratório de Pós-colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA, no período de novembro de 2013 a junho de 2014. Trinta frutos dos acessos (152-a e 152-b); cinco dos acessos (33 e 105); três do acesso 17-4, e um fruto dos acessos [*P. edulis* (1-a, 1-b, 1-c, 1-d, 44-7, 52-4G₂ e 52-5) e *P. maliformis* (1-a)] foram utilizados para compor a amostra na caracterização física e química. Foram utilizadas médias de 20 repetições na caracterização físico-química, sendo avaliados os seguintes descritores: massa total do fruto (MTF), diâmetro longitudinal do fruto (DLF), diâmetro transversal do fruto (DTF), espessura da casca (EC), Massa da casca + sementes (MCS), Peso da polpa (PP), rendimento da polpa (REND), cor do fruto maduro (CFM), cor da polpa (CP), sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT), além da relação SS/AT. Os dados obtidos foram analisados por meio de estatística descritiva, utilizando-se medidas de tendência central (média) e de variabilidade dos dados (desvio padrão), com o uso do programa Sisvar 4.3. Observou-se variabilidade em todas as variáveis estudadas, contudo, as características que obtiveram os maiores valores de desvio padrão entre os acessos analisados foram MTF (68,21 g), MCS (48,74), DLF (34,18 mm), SS/AT (33,60%) e DTF (31,58 mm). Verificou-se que os acessos de *P. suberosa* apresentaram diferenças mínimas entre eles, e diferiram entre si quanto a massa total de fruto, variando de 0,38 g a 0,53 g, já o peso da polpa variou de 0,20 g a 0,31 g, quanto ao rendimento os valores variaram de 53% a 59%. Para as demais espécies, observou-se grande variação de características físicas e químicas de frutos, com destaque para *P. edulis* (acesso 1-c), que apresentou os maiores valores para MTF (196,60 g), DLF (88,62 mm) e DTF (79,287 mm), já o valor de MCS foi de 145,50 g. No que tange ao CFM os frutos variaram de amarelo esverdeado - acessos 1-a, 1-b, 1-c, 1-d e *P. maliformis* (1-a); amarelo ouro (52-5 e 52-4G₂); alaranjado (17-4) e roxo (44-7). Em relação ao CP as observações são: amarelo (acessos 1-a, 1-b, 1-c, 1-d e *P. maliformis* 1-a); alaranjado (44-7) e roxo (152-a e 152-b). Por outro lado, os acessos (17-4 e 105) apresentaram os maiores valores de SS (26,67% e 24,83%).

Palavras-chave: *Passiflora*; recurso genético; variabilidade; caracteres físico-químicos de fruto