



### FR031: CARACTERIZACIÓN DE GENOTIPOS DE *Pouteria sapota* (Jacq.) Moore & Stearn, EN SEIS ESTADOS DE LA REPUBLICA MEXICAN

Angel Villegas – Monter<sup>1</sup>; Margarita C. Escobar – Sandoval<sup>2</sup>; Guillermina Arrieta – Ramos<sup>3</sup>;  
Raul Berdeja – Abreu<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Postgrado en Recursos Genéticos y Productividad – Fisiología Vegetal, Campus Montecillo, Colegio de Postgraduados, Estado de México, México, e-mail villega53@hotmail.com; <sup>2</sup>Facultad de Ciencias y Artes, Facultad de Ingeniería, Subsele Motozintla, Universidad Autónoma de Chiapas, e-mail margarita.escobar@unicach.mx; <sup>3</sup>Unidad Académica de Agronomía, Universidad Autónoma de Nayarit, e-mail g-arrieta@hotmail.com; <sup>4</sup>Unidad Académica de Ingeniería Agrohidráulica, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, raulberdeja@yahoo.com.mx

*Pouteria sapota* (Jacq.) Moore & Stearn, es originario del sur de México y Centro América, es una especie con potencial que hasta la fecha es poco aprovechada debido a que no hay genotipos seleccionados. El objetivo del trabajo fue caracterizar morfológicamente genotipos de *P. sapota*, considerando tamaño y forma de fruto, tamaño de semilla, contenido de pulpa y sistema de cultivo donde se conserva *Pouteria*. Se evaluaron 20 frutos de 30 genotipos seleccionados en Yucatán, Chiapas, Guerrero, Puebla, Veracruz y Nayarit. La época de cosecha de *Pouteria* es desde enero en Guerrero hasta octubre en Chiapas. Los frutos de menor tamaño (240 g), los encontramos en Guerrero y los de mayor tamaño (1200 g) en Chiapas, respecto al porcentaje de pulpa en Nayarit hay genotipos con 60 %, mientras que en Guerrero, Chiapas y Yucatán tienen hasta 82%. Las semillas con mayor tamaño (> 100 g) las encontramos en Veracruz, este aspecto es importante si queremos producir portainjertos, porque el tamaño de la planta está relacionado con el tamaño de la semilla. Respecto al color de pulpa, los frutos con pulpa rojo intenso están en Chiapas y Yucatán. Con relación a los sistemas de producción, podemos encontrar plantas de *Pouteria* en traspatio, intercalado con otros frutales donde los dueños mantienen los frutos que le interesan, sistema agroforestal como sombra de café, banano, cacao, y ornamentales, en este caso no hay selección y pequeños mazos de selva donde tampoco hay selección. Con base en lo evaluado se concluye que la diversidad es grande y está relacionado con el origen de los genotipos, por otra parte, la diversidad es mayor en los sistemas agroforestales y silvestres donde no hay selección de los humanos.

**Palabras clave:** sapotáceas; recursos genéticos; caracterización.

### FR071: CASTANHA-DO-BRASIL (*Bertholletia excelsa* H.B.K.) CULTIVADA EM RORAIMA: CLASSIFICAÇÃO E ANÁLISES QUÍMICAS

Maria Fernanda B. Durigan<sup>1</sup>; Larihssa D. Weber<sup>2</sup>; Elen K. L. da Costa<sup>2</sup>; Rosimeire A. Teixeira<sup>2</sup>; Antônia Raniely Silva<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Embrapa Roraima, maria.durigan@embrapa.br, <sup>2</sup>Universidade Federal de Roraima, <sup>3</sup>Universidade Estadual de Roraima

A castanha-do-brasil é considerada uma das principais oleaginosas de valor energético que compõe a diversidade das frutas de toda a Amazônia. O valor biológico desta é de grande importância para fins alimentícios, pois contém em torno de 15% a 20% de proteína. Ainda neste sentido, Santos et al. (2011) destacam que a determinação de proteínas baseia-se no valor de nitrogênio, considerando o fator de conversão para o produto, ou seja, o teor de proteína bruta será calculado considerando o fator 5,46 para a castanha-do-brasil, através da seguinte relação (%N x 5,46). Assim, este trabalho objetivou avaliar características de qualidade química presentes na castanha-do-brasil de três diferentes áreas do estado de Roraima, visando obter informações básicas sobre a produção e qualidade química dos frutos, castanhas e amêndoas. Os frutos foram coletados nos municípios de Caracaraí (MVV e JL) e São João da Baliza (JF), transportados para os laboratórios da Embrapa Roraima, selecionados e analisados, assim como suas castanhas e amêndoas. As análises realizadas foram: Classificação das amêndoas e castanhas (MAPA), teor de nitrogênio (método Kjeldhal), proteína, pH, acidez e umidade das amêndoas. Os resultados referentes à análise de nitrogênio expressaram os seguintes valores para cada área avaliada: área MVV com média de 28,685N g/kg; área JL com média de 27,399N g/kg; e área JF com média de 24,765N g/kg. Com relação ao teor de proteína obtiveram-se os seguintes resultados respectivamente: MVV com média de 156,620g/kg; área JL com média de 149,598 g/kg; e área JF com média de 135,216 g/kg. As três áreas de destaque na produção de castanha-do-Brasil no estado de Roraima produzem frutos considerados grandes e com bom número de castanhas/ourico, porém a área MVV, onde os frutos foram considerados mais leves e com menor quantidade de castanhas/ourico, estas castanhas apresentaram maior média no teor de nitrogênio, evidenciando maior porcentagem no teor de proteína deste produto.

**Palavras-chave:** qualidade química de frutos; valor biológico; proteína.