

Qualidade de acerolas da coleção de trabalho do programa de melhoramento genético da Embrapa Semiárido para consumo in natura e processamento

Bárbara Orrana Sobreira da Silva¹; Maria Aparecida Rodrigues Ferreira²; Deiziane dos Anjos Lima³; Débora Eduarda Sobreira da Silva⁴; Flávio de França Souza⁵; Sérgio Tonetto de Freitas⁶

Resumo

A aceroleira (*Malpighia emarginata* Sessé & Moc. ex DC) é uma das principais espécies frutíferas cultivadas no Vale do São Francisco. O fruto é bastante suculento, com aproximadamente 73% de água e teor de ácido ascórbico podendo chegar até 5% no suco, o que corresponde a 80 vezes a quantidade encontrada em limões e laranjas. As cultivares utilizadas na região produzem frutos com baixos teores de açúcares e elevada acidez, o que resulta em baixa aceitação pelos consumidores e dificulta a sua comercialização in natura. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade de cinco clones (7, 12, 15, 17 e 29) de aceroleiras da coleção de trabalho do programa de melhoramento genético da Embrapa Semiárido visando à seleção de genótipos com alta qualidade para o consumo in natura ou extração de ácido ascórbico (vitamina C). Os clones foram colhidos em quatro estádios de maturação: 1) verdes pequenos, 2) verdes grandes, 3) com início de pigmentação vermelha ou 4) completamente vermelhos. Os frutos no estádio de maturação 4 (completamente vermelhos) foram avaliados quanto aos parâmetros de qualidade como tamanho, massa, teores de sólidos solúveis, acidez titulável e concentração de ácido ascórbico. O delineamento experimental utilizado foi em blocos casualizados, sendo cada genótipo e estádio de maturação representado por três blocos e cada bloco por duas plantas. Para cada bloco foram colhidos e avaliados dez frutos. Todos os genótipos apresentaram maiores teores de ácido ascórbico em frutos verdes (maturações 1 e 2) em comparação com as demais maturações (3 e 4). De acordo com os resultados obtidos, não foi possível identificar um genótipo que apresente todas as características satisfatórias para o consumo in natura. Entretanto, o clone 17 destacou-se por apresentar maior peso e diâmetro, o clone 12 por apresentar alto teor de SS e o clone 29 maior teor de ácido ascórbico.

Palavras-chave: *Malpighia emarginata* DC, maturação, ácido ascórbico.

¹Estudante de Biologia - Universidade de Pernambuco, bolsista IC/Facepe, Petrolina, PE; ²Licenciada em Ciências Biológicas, mestranda da Universidade Federal do Vale do São Francisco, Petrolina, PE; ³Estudante de Biologia, Universidade de Pernambuco, bolsista IC/CNPq, Petrolina, PE; ⁴Estudante de Biologia, Universidade de Pernambuco, Petrolina, PE; ⁵Engenheiro-agrônomo, D.Sc. em Genética e Melhoramento, pesquisador da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE; ⁶Engenheiro-agrônomo, D.Sc. em Biologia de Plantas, pesquisador da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE, sergio.freitas@embrapa.br.