



CARACTERIZAÇÃO DE ACESSOS DE MANGUEIRA QUANTO À QUALIDADE PÓS-COLHEITA DOS FRUTOS

Cristina dos Santos Ribeiro Costa^{1*}; Emille Mayara de Carvalho Souza²; Antonio Elton da Silva Costa¹; Francisco Pinheiro Lima Neto³; Maria Auxiliadora Coelho de Lima³; Rosimar dos Santos Musser¹

¹Universidade federal Rural de Pernambuco. ²Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. ³Embrapa Semiárido. *E-mail da autora apresentadora: cristinasrcosta@gmail.com.

A mangueira, *Mangifera indica* L. é uma árvore perene, sendo considerada uma das culturas frutíferas mais populares nas regiões tropicais e subtropicais do mundo. As cultivares oriundas da Flórida (EUA) como “Haden”, “Keitt”, “Kent”, “Palmer”, “Van Dyke” e “Tommy Atkins”, são as mais plantadas no Brasil. Diante da pouca diversidade de variedades nos pomares comerciais do Brasil, faz-se necessário a utilização de técnicas que busquem o aumento da base genética por meio da disponibilidade de novas cultivares superiores. Diante do exposto o objetivo do presente estudo foi caracterizar acessos do Banco Ativo de Germoplasma da Embrapa Semiárido quanto às características relacionadas à qualidade de fruto. Foram avaliados cinco acessos (Sthal, Ouroporanga, Maya, Zill e Alphonso) na safra 2019/2020 para as características peso do fruto, rendimento de polpa, textura, teor de sólidos solúveis, acidez titulável, relação sólidos solúveis/acidez titulável, teor de vitamina C, teor de carotenóides, teor de açúcares redutores, teor de açúcares solúveis, teor de pectina solúvel e teor de polifenóis extraíveis totais. Para peso dos frutos as médias variaram de 205,32 g (Ouroporanga) a 456,78 g (Alphonso); rendimento de polpa de 65,28 (Ouroporanga) a 79,12 % (Zill); firmeza de 5,6 (Maya) a 7,2 N (Zill); teor de sólidos solúveis de 18,1 (Zill) a 22,3 °Brix (Sthal); acidez titulável de 0,32 (Alphonso) a 0,55 % (Maya); a relação sólidos solúveis/acidez titulável de 0,35 (Alphonso) a 0,63 (Ouroporanga); o teor de Vitamina C de 25,69 (Alphonso) a 55,39 mg/100g (Maya); teor de carotenóides de 1,39 Sthal a 5,12 µg/g (Maya); o teor de açúcares redutores de 2,98 % para Sthal e 5,45 % para Ouroporanga; para p teor de açúcares solúveis totais de 5,33 (Zill) a 6,05 % (Sthal); o teor de pectina solúvel de 0,18 (Maya) a 0,34 g/100g (Sthal); e o teor de extraíveis totais de 69,78 (Sthal) a 211,34 mg/100g (Maya). Os acessos apresentam boas características físicas, físico-químicas e químicas relacionadas à qualidade de fruto e podem ser utilizados tanto como parentais para a obtenção de híbridos superiores, como para o plantio de pomares comerciais.

Palavras-chave: *Mangifera indica*; seleção de genitores; características nutraceuticas.

Agradecimentos: Os autores agradecem a Universidade federal Rural de Pernambuco, a Capes e a Embrapa Semiárido.