

AVALIAÇÃO PRELIMINAR DE ACESSOS LOCAIS DE ABÓBORA PARA TEORES DE CAROTENÓIDES TOTAIS E SÓLIDOS SOLÚVEIS

Semíramis R. R. Ramos¹, Hélio Wilson L. de Carvalho¹, Manoel Abílio de Queiroz², Edwilson D. dos Santos, Harionella M. Silva, Bruno C. Trindade, Rebeca S. Passos, Josenice S. dos Santos, Marília R. Nutti³, Kamilla M. de Brito¹, Mieko Kimura⁵, Ivênio R. de Oliveira¹

¹Embrapa Tabuleiros Costeiros, Aracaju, SE. E-mail: semiramis@cpac.embrapa.br; ²Universidade do Estado da Bahia, Juazeiro, BA;

³Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ; ⁴Universidade Estadual Paulista, São José do -Rio Preto, SP.

A abóbora se destaca entre as espécies que pertencem ao gênero *Cucurbita* por sua importância na alimentação humana e também por apresentar grande versatilidade culinária. Apesar de ser uma espécie introduzida no Brasil em épocas remotas, há relatos de que as abóboras faziam parte da alimentação dos povos indígenas e que após a colonização foram incorporadas à alimentação dos escravos africanos. A região Nordeste do Brasil apresenta ampla diversidade genética, representada pelas variedades locais, cujo cultivo, multiplicação e seleção das sementes são efetuados pelos próprios agricultores. A Embrapa Tabuleiros, Aracaju, SE, recentemente iniciou os trabalhos de melhoramento utilizando como base as populações locais de abóbora. Acessos que se destacaram para as características de interesse foram selecionados e submetidos, em campo isolado, à polinização livre. Frutos resultantes do inter cruzamento e com boas características agrônômicas foram selecionados. O objetivo principal desse trabalho foi avaliar os teores de sólidos solúveis e carotenóides totais em frutos procedentes de dois ciclos de seleção que foram selecionados tendo a participação de agricultores e melhoristas. Foram avaliados 43 frutos e as análises foram realizadas em triplicata. Os procedimentos de preparo da amostra e quantificação dos carotenóides totais foram realizados por espectrofotometria de absorção atômica e o teor de sólidos solúveis obtido por refratometria. O valor para teor de carotenóides totais variou de 100,50 a 365,40 µg/g com média de 253,89 µg/g, sendo este valor muito superior as médias relatadas por outros autores. Todos os frutos apresentaram coloração de polpa laranja com alguma variação na intensidade da cor. O teor de sólidos solúveis apresentou média de 10,63 com valor máximo de 15,07° Brix. Estes valores foram da mesma magnitude em relação às variações encontradas por outros autores.

Palavras-chave: *Cucurbita moschata*, melhoramento participativo, qualidade nutricional.

Suporte financeiro: Agrosalud, BNB, Fundo de Pesquisa Embrapa-Monsanto.

EVALUATION OF ACCESSIONS OF PUMPKIN LANDRACES FOR TOTAL CAROTENOIDS AND SOLUBLE SOLIDS

The pumpkin is important among the species belonging to the Cucurbita genus because it has importance in food and also provides great versatility for cooking. Despite being an introduced species in Brazil in early times, there is information that the pumpkins were part of the indigenous people's diet and after colonization it was incorporated as diet for African slaves. The Brazil Northeast region shows wide genetic diversity, represented by the landraces and the cultivation, propagation and seeds selection are made by farmers themselves. Embrapa Coastal Tablelands, Aracaju, SE, started recently a breeding genetic research using the pumpkin landraces. Accessions highlighted for characteristics of interest were selected and submitted, on the isolate field, to open polinization. Fruit from the intercrossed and good agronomic characteristics were selected. This research aimed to evaluate the content of soluble solids and total carotenoids in fruits from two cycles of selection made with the participation of farmers and breeders. Forty three fruits were evaluated and the tests were performed in triplicate. The procedures for sample preparation and total carotenoids quantification were developed by the method of atomic absorption spectrometry and the soluble solids content obtained by refractometry. The value for total carotenoids content ranged from 100.50 to 365.40 µg/g with an average of 253.89 µg/g and this value is higher than the averages reported by other authors. All fruit showed orange color pulp but some variation in color intensity was observed. The soluble solids content had an average of 10.63 with a maximum value of 15.0707° Brix. These values were of the same magnitude for variations found by other authors.

Keywords: *Cucurbita moschata*, breeding, nutritional quality.

Financial support: Agrosalud, BNB, Fundo de Pesquisa Embrapa-Monsanto.

31 de maio a 5 de junho de 2009
Aracaju - Sergipe