



3º CONGRESSO BRASILEIRO DE MELHORAMENTO DE PLANTAS

**De 9 a 12 de maio de 2005
GRAMADO - RS - BRASIL**

QUALIDADE DA ÁGUA DE FRUTOS DE SEIS CULTIVARES DE COQUEIRO ANÃO PARA CONSUMO IN NATURA E/OU INDUSTRIALIZAÇÃO. Maria Elizabete Carvalho dos Santos Filha¹; Ricardo Elesbão Alves¹; Humberto Umbelino de Sousa²; Vlayrton Tomé Maciel¹; Josefranci Moraes de Farias¹; Maria do Socorro Moura Rufino¹. ¹Embrapa Agroindústria Tropical. Fortaleza, CE, ²Embrapa Meio-Norte. Teresina, PI. E-mail: elesbao@cnpat.embrapa.br. Apoio Financeiro CNPq

A variedade anã de coqueiro é composta das cultivares Verde, Amarela e Vermelha, todavia as duas últimas não são exploradas para produção de água, tendo em vista que os consumidores associam a cor das mesmas a maturação avançada dos frutos. Desta forma, foram iniciados em 1996, em Parnaíba, PI, na Embrapa Meio-Norte, estudos visando a avaliação de 6 cultivares oriundos do germoplasma da Embrapa Tabuleiros Costeiros. Esse trabalho tem o objetivo de avaliar a qualidade da água de frutos de 6 cultivares de coqueiro anão. Frutos das 6 cultivares (Verde de Jiqui - AVEJ, Amarelo de Gramame - AAG, Vermelho de Gramame - AVG, Amarelo-da-Malásia - AAM, Vermelho-da-Malásia - AVM e Vermelho-dos-Camarões - AVC), foram colhidos do cacho 9 (6-7 meses) e sua água caracterizada quanto a: sólidos solúveis (SST), açúcares solúveis (AST) e redutores (AR), acidez titulável (ATT), pH e STT/ATT. O experimento foi realizado em DIC com 3 repetições constituídas pela água de 4 frutos cada. Todas cultivares de coco avaliadas apresentaram conteúdo de SST igual ou superior a 5,5º Brix, com destaque para as amarelas com valores em torno de 6 ºBrix. Com exceção do pH, não foram observadas diferenças para outras características avaliadas. Conclui-se que a qualidade da água dos cocos das cultivares amarelas e vermelhas foi semelhante ao da cultivar verde, indicando que estes apresentam o mesmo potencial para o consumo in natura e/ou a industrialização.