



## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE HÍBRIDOS DE ACEROLA DESENVOLVIDOS PELA EMBRAPA MANDIOCA E FRUTICULTURA

Fonseca, MD<sup>1</sup>; Teixeira, BVF<sup>2</sup>; Silva, LFL<sup>3</sup>; Andrade, MVS<sup>4</sup>; Reis, RC<sup>5</sup>; Viana, ES<sup>6</sup>

A acerola é uma fruteira cujas características físico-químicas se modificam mediante as alterações climáticas, sendo afetada principalmente pela desuniformidade genética dos pomares, pelas precipitações pluviais, temperatura, irrigação e pela ocorrência de pragas e doenças. O objetivo deste estudo foi avaliar as características físicas e físico-químicas das variedades CMF07-06-3, CMF07-OKSE-3 e Okinawa, desenvolvidos pela Embrapa. Os frutos foram colhidos, no estágio maduro, no campo experimental da Embrapa Mandioca e Fruticultura, nos meses de janeiro, abril e setembro de 2011, caracterizando três repetições do experimento. O estudo da cor incluiu a avaliação da coordenada L\* (luminosidade) e das variáveis C\* (cromaticidade/saturação) e h\* (ângulo da cor/tonalidade). Avaliou-se também a relação sólidos solúveis em °Brix/acidez titulável em % de ácido cítrico (*ratio*), cinzas (%), umidade (%) e, por espectrofotometria, os teores de carotenoides totais (CT em µg de β caroteno g<sup>-1</sup>) a 450 nm e os de açúcares totais (% de glicose) e vitamina C (mg 100 g<sup>-1</sup>) a 520 nm. Os dados foram submetidos à Análise de Componentes Principais (ACP) a partir da matriz de correlação, utilizando-se o programa Statistica 7.0. Os dois primeiros componentes principais explicaram 100 %, da variância dos dados, indicando que a representação da diversidade dos genótipos pode ser feita com base nestes dois CP. A variedade CMF07-06-3 destacou-se por apresentar maior conteúdo de CT (15,88 µg/g) e maior intensidade dos parâmetros de cor L\* (37,71), C\* (55,84) e h\* (30,08), o que indica a relação direta entre CT e a cor dos frutos. A variedade CMF07-OKSE-3 caracterizou-se pelo maior teor de vitamina C (2239,76 mg 100 g<sup>-1</sup>), umidade (93,86 %), cinzas (0,42 %), açúcar total (4,97 %) e pH (3,21). Já a variedade Okinawa apresentou maior *ratio* (15,29) e menores teores de CT (7,02 µg/g), vitamina C (1286,34 mg 100 g<sup>-1</sup>), umidade (92,79 %), pH (3,10), açúcar total (3,56 %), cinzas (0,33 %) e menores valores para L\* (34,48), C\* (43,43) e h\* (21,31). Os resultados obtidos mostram que existe ampla variação das características físicas e físico-químicas dos frutos de acerola avaliados o que permitirá a indicação futura de genótipos com características diferenciais àqueles já existentes no mercado.

**Palavras chave:** colorimetria; carotenoides; vitamina C

<sup>1</sup> Faculdade Maria Milza - Graduanda em Farmácia. mercia.fonseca@gmail.com

<sup>2</sup> Faculdade Maria Milza – Graduanda em Farmácia.

<sup>3</sup> Universidade do Recôncavo da Bahia – Graduando em Engenharia Agrônômica.

<sup>4</sup> Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – Graduando em Ciências Biológicas.

<sup>5</sup> Embrapa Mandioca e Fruticultura – Pesquisadora

<sup>6</sup> Embrapa Mandioca e Fruticultura – Pesquisadora - eliseth@cnpmf.embrapa.br