

Correlações entre caracteres físico-químicos avaliados em acerolas de diferentes estádios de maturação

SOUZA, FF¹; FREITAS, ST¹; BRITO, ETS²; SANTOS, DEPS²; NASCIMENTO, TL²; SOUSA, II²

¹Eng. Agrônomo, pesquisador da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE; ²Graduando em Ciências Biológicas, Universidade de Pernambuco, Petrolina, PE.

flavio.franca@embrapa.br

Palavras-chave: *Malpighia emarginata* DC., ácido ascórbico, melhoramento genético, seleção clonal, índice de seleção, análise de trilha

Informações acerca das correlações entre caracteres são importantes na condução dos programas de melhoramento genético, pois a seleção aplicada a determinado caractere pode influenciar outros que estejam geneticamente relacionados. Desse modo, o presente trabalho objetivou estimar e analisar as correlações entre caracteres físico-químicos de frutos aceroleira. Os genótipos avaliados são progênies de meios irmãos derivadas de sementes coletadas em pomares comerciais do Perímetro Irrigado Senador Nilo Coelho, em Petrolina, PE. Dez meses após o plantio, amostras de frutos em estágio verde (E1), maduro (E2) e senescente (E3) (“passados”), de 35 progênies de aceroleira do programa de melhoramento genético da Embrapa Semiárido foram colhidas, separadamente, e avaliadas quanto às seguintes características: massa (MMF), diâmetro transversal (DTF) e diâmetro longitudinal (DLF) do fruto; sólidos solúveis totais (SST), acidez titulável (ATT), relação SST/ATT (SST/ATT), teor de vitamina C (VTC) e firmeza da polpa (FIP). Utilizou-se delineamento inteiramente casualizado com três repetições de 20 frutos. Os dados foram submetidos à análise de variância e as correlações (r) foram calculadas utilizando o método de Pearson. Foram observadas correlações altas ($r > 0,70$) e positivas entre os caracteres: SST[E1] x SST[E2] ($r = 0,92$); SST[E1] x SST[E3] ($r = 0,80$); SST[E2] x SST[E3] ($r = 0,77$); VTC[E1] x VTC[E2] ($r = 0,80$); VTC[E1] x VTC[E3] ($r = 0,84$); VTC[E2] x VTC[E3] ($r = 0,90$); FIP[E1] x FIP[E2] ($r = 0,86$); FIP[E1] x MMF[E1] ($r = 0,89$); FIP[E2] x MMF[E2] ($r = 0,94$); FIP[E2] x MMF[E1] ($r = 0,76$). Esses resultados indicam que a seleção para teor de vitamina C e teor de sólidos solúveis pode ser realizada em qualquer estágio de maturação dos frutos, uma vez que, para essas variáveis, as correlações entre os estádios foram elevadas e positivas. As correlações entre firmeza e massa, em frutos verdes e maduros, sugerem que frutos maiores tendem a ser mais firmes e que essa característica mantém-se até o estágio maduro. Correlações negativas foram observadas entre a MMF e os caracteres SST e ATT, em todos os estádios, indicando que os frutos maiores apresentaram menor conteúdo de açúcares solúveis e de ácidos tituláveis, inclusive ácido ascórbico. Considerando que o melhoramento genético da aceroleira tem dois objetivos distintos, que são o desenvolvimento de cultivares de frutos ácidos, para processamento industrial (colhidos verdes) e o desenvolvimento de cultivares de frutos doces, para consumo in natura (colhidos maduros), vislumbra-se um maior nível de dificuldade para obtenção de cultivares de frutos grandes, que sejam mais doces ou mais ricos em vitamina C.