

## Avaliação de linhagens e híbridos de mamoeiro em dois ecossistemas do estado da Bahia

Eline de Moura Luz<sup>1</sup>; Jorge Luiz Loyola Dantas<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Estudante de Pós-graduação da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; <sup>2</sup>Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: elinemluz@hotmail.com, jorge.loyola@embrapa.br

O mamoeiro (*Carica papaya* L.) é uma das fruteiras mais cultivadas e consumidas nas regiões tropicais e subtropicais do mundo. O Brasil é um dos principais produtores, sendo a Bahia e o Espírito Santo os principais estados produtores. O objetivo deste trabalho é caracterizar o potencial agrônomo de linhagens e híbridos de mamoeiro, integrantes do Ensaio Nacional de Mamão, em duas regiões produtoras do Estado da Bahia. Os experimentos foram instalados em condições de campo em Cruz das Almas - BA, na sede da Embrapa Mandioca e Fruticultura, e em Eunápolis - BA, na Fazenda Ipiranga, Frutas Futuro. Estão sendo avaliados 21 genótipos (19 linhagens/híbridos e duas testemunhas: Tainung nº 1 e Golden) de mamoeiro. O delineamento experimental utilizado foi em blocos casualizados, com cinco repetições e oito plantas por parcela, totalizando 840 plantas por experimento. As avaliações estão sendo realizadas de acordo com utilização de procedimento operacional padrão, sendo previstas análises de 20 caracteres. Já foram efetuadas avaliações referentes aos caracteres: altura da planta (AP), altura de inserção do primeiro fruto (AIPF) e diâmetro do caule (DC), aos 6 e 12 meses de idade, expressos em cm; número de nós sem frutos (NNSF), número de frutos comerciais (NFC) e número de frutos deformados (NFD). A partir da coleta dos frutos, foram iniciadas as avaliações físico-químicas no Laboratório de Pós-colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura, com análises dos seguintes caracteres físico-químicos: peso dos frutos (PF), em g; comprimento (CF) e diâmetro dos frutos (DF), em cm; firmeza do fruto (FF) no estágio 5, em Newtons (N); Diâmetro da cavidade interna do fruto (DCI), em cm; cor da polpa (CP); pH; sólidos solúveis totais (SST), em ° Brix; e acidez titulável, em g de ácido cítrico 100 g<sup>-1</sup> da amostra. Os dados estão em fase de tabulação e serão submetidos as análises individuais e conjunta de variância. O agrupamento das médias será efetuado pelo teste de Scott-Knott.

**Palavras-chave:** *Carica papaya* L.; variabilidade genética; melhoramento genético

---