

Caracterização físico-química de genótipos de mamoeiro

Thaciara Lopes Silva¹; Eline de Moura Luz²; Jorge Luiz Loyola Dantas³

¹Bolsista de IC de Macroprograma; ²Estudante de Pós-graduação da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; ³Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: tataloppes@hotmail.com, elinemluz@hotmail.com, jorge.loyola@embrapa.br

O objetivo deste trabalho é avaliar o potencial físico-químico de genótipos de mamoeiro visando selecionar e incorporar novas linhagens e híbridos, integrantes do Ensaio Nacional de Mamão, ao sistema produtivo da cultura do mamoeiro. O trabalho está sendo conduzido no Laboratório de Pós-colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura, em Cruz das Almas - BA, a partir de coletas de frutos em experimentos instalados sob condições de campo em Cruz das Almas - BA, na sede da Embrapa Mandioca e Fruticultura, e em Eunápolis - BA, na Fazenda Ipiranga, Frutas Futuro. Nesses experimentos 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 ensaio. Os frutos são colhidos no estágio 3 de maturação, conforme indicado no descritor Escala de Cores, e as análises são efetuadas no estágio 5 de maturação. Os caracteres em avaliação são: peso dos frutos colhidos por planta, em g; comprimento do fruto, medida do comprimento da base à ponta do fruto, expresso em centímetros (cm), efetuada com auxílio de um paquímetro; diâmetro do fruto, medida do diâmetro da parte central do fruto (diâmetro maior), expresso em centímetros (cm), com auxílio de um paquímetro; diâmetro da cavidade interna do fruto, medida do diâmetro da cavidade interna na parte central de frutos maduros (diâmetro maior), com o auxílio de um paquímetro; firmeza do fruto, avaliada realizada com uso de penetrômetro, com resultado médio expresso em Newtons (N), a partir de 04 (quatro) leituras; firmeza da polpa, analisada na parte interna de frutos maduros cortados (Estágio 5 na Escala de Cores) mediante uso de penetrômetro, com resultado médio expresso em Newtons (N), a partir de 04 (quatro) leituras; cor da polpa, determinada após completa maturação do fruto com auxílio da Escala de Cores; sólidos solúveis medido em °brix, com uso de refratômetro digital; pH determinado por leitura direta da polpa de frutos maduros em peagâmetro; acidez titulável expressa em gramas de ácido cítrico por 100 g⁻¹ da amostra. Os dados estão em fase de tabulação e serão submetidos as análises individuais de variância. O agrupamento das médias será efetuado pelo teste de Scott-Knott.

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