

Caracterização de descritores relacionados a frutos em diferentes acessos de citros

Bruno dos Santos¹; Wesley da Silva Monteiro²; Cristina de Fátima Machado³; Orlando Sampaio Passos³

¹Estudante de Ensino Médio do Centro Educacional Cruzalmense; ²Estudante de Ensino Médio do Colégio Estadual Luciano Passos; ³Pesquisadores da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: bruno2011-30@hotmail.com, wesley100@hotmail.com, cristina.fatima-machado@embrapa.br, orlando.passos@embrapa.br

A variabilidade genética, espontânea ou criada, é o ponto de partida de qualquer programa de melhoramento genético de uma espécie. Sua manipulação pelos métodos adequados leva seguramente à obtenção de genótipos superiores com relação às características agronômicas de interesse. Este trabalho teve como objetivo caracterizar acessos de citros, com base em descritores físico-químicos de fruto. O material genético utilizado constou-se de 49 acessos: *Citrus sinensis* (16 acessos), *Citrus clementina* (01), *Citrus deliciosa* (05), *Citrus tangerina* (02), *Citrus reticulata* x *Citrus paridisi* (01), *Citrus reticulata* x *Citrus sinsensis* (01), *Citrus reticulata* (13), *Citrus paridisi* (04), *Citrus limon* (01), *Citrus maxima* (03), *Citrus medica* (01), representados por duas plantas, provenientes do Banco de germoplasma da Embrapa Mandioca e Fruticultura. O experimento foi desenvolvido em Laboratório de Fisiologia Vegetal e Pós-colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA, no período de abril de 2013 a junho de 2014. Duas análises químicas, sendo cada uma, obtida a partir de uma amostra composta de dez frutos foram realizadas. Os frutos foram avaliados com relação às características físicas: massa total do fruto (MTF), diâmetro longitudinal do fruto (DLF), diâmetro transversal do fruto (DTF), espessura da casca (EC), Massa da Polpa (MP), aderência da casca (AC), rendimento da polpa (REND), cor da polpa (CP), cor da casca (CC), forma do fruto (FF), e químicas: acidez titulável (AT), sólidos solúveis (SS), relação AT/SS e pH. Os dados obtidos foram analisados por meio de estatística descritiva, utilizando-se medidas de tendência central (média) e de variabilidade dos dados (desvio padrão), com o uso do programa Sisvar 4.3. Observou-se variabilidade em todas as variáveis estudadas, contudo, as características que obtiveram os maiores valores de desvio padrão entre os acessos analisados foram MTF (1006,23 g) e MP (476,98 g). Verificou-se que o acesso 'Shaddock-H', apresentou menor EC (1,42 mm), já o pomelo 'Red Blush', o maior (7,34). Em relação ao REND, o maior valor (76,70%) foi observado para a toranja 'Israel', e o menor (11,68%) para a toranja 'Hybrid'. A maioria dos acessos apresentou CP (alaranjada), seguido de amarela, uma menor fração apresentou CP correspondendo às seguintes categorias; a: Rosa ('Shaddock-H'), b: vermelho claro (toranja 'Hybrid' e pomelo 'Flame'), e c: branco (pomelo 'Red Blush', toranja 'Ponto Certo' e toranja 'Israel'); em relação à CC, a maioria dos acessos apresentou cor amarela, seguido de fruto na mudança de cor verde para amarela, fruto na mudança de amarelo para alaranjado, e por final, alaranjado; em relação à FF, observou-se que a maioria dos acessos avaliados é oblóide, seguido de esferóide e piriforme. No que tange à relação SS/AT se aferiu na 'L. doce 2103' o menor valor (6,39) e na 'Tankan' c1 o maior (28,91); quanto ao pH, os valores variaram de 2,12 mg de ácido ascórbico/100g ('L. doce 2103') a 4,68 (toranja 'Hybrid'). Os acessos avaliados diferiram com relação a todos os caracteres avaliados, indicando a presença de variabilidade genética e, conseqüentemente, a possibilidade de obtenção de ganho genético com a seleção de genótipos superiores.

Palavras-chave: *Citrus*, recurso genético, variabilidade, caracteres físico-químicos de frutos