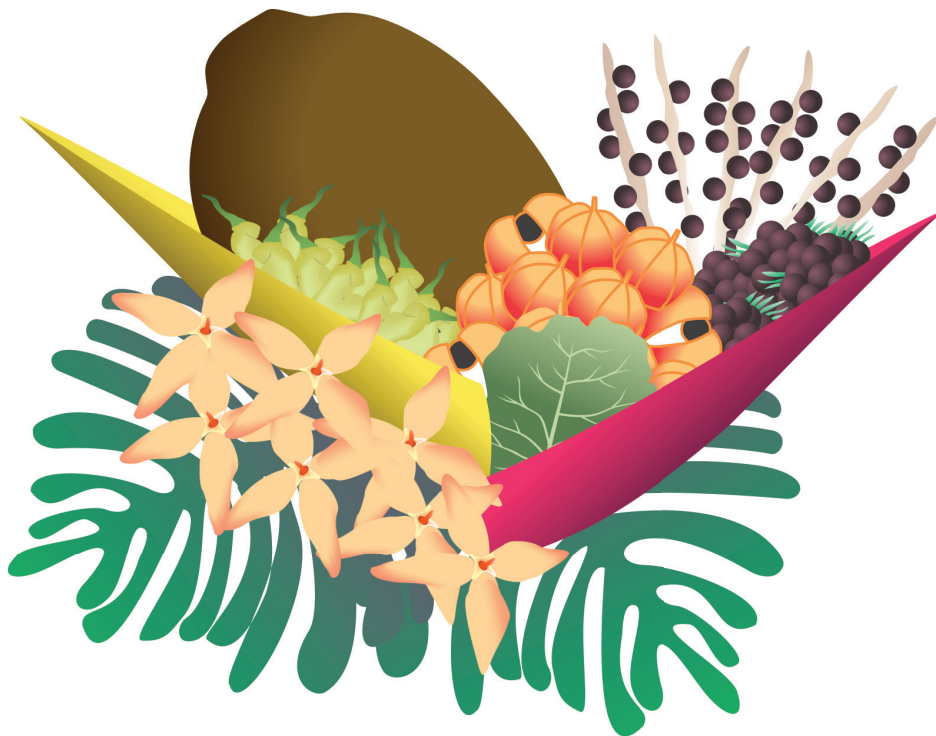


Anais da LXI (61ª) Reunião Anual  
da Sociedade InterAmericana  
de Horticultura Tropical – ISTH

Annals of LXI (61<sup>a</sup>) Annual Meeting  
of the InterAmerican Society  
for Tropical Horticulture – ISTH

Anales de la LXI (61<sup>st</sup>) Reunión Anual  
de la Sociedad InterAmericana  
de Horticultura Tropical – ISTH



23 a 27 de novembro de 2015  
Manaus, Amazonas, Brasil



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Brazilian Agricultural Research Corporation  
Empresa Brasileña de Investigación Agropecuaria*

*Embrapa Amazônia Ocidental  
Embrapa Western Amazonia  
Embrapa Amazonia Occidental*

*Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento*

*Sociedade InterAmericana de Horticultura  
InterAmerican Society for Tropical Horticulture  
Reunión Anual de la Sociedad InterAmericana de  
Horticultura Tropical*

**Anais da LXI (61<sup>a</sup>) Reunião Anual da Sociedade  
InterAmericana de Horticultura Tropical – ISTH**

**Annals of LXI (61<sup>a</sup>) Annual Meeting of the InterAmerican  
Society for Tropical Horticulture – ISTH**

**Anales de la LXI (61<sup>st</sup>) Reunión Anual de la Sociedad  
InterAmericana de Horticultura Tropical – ISTH**

**Embrapa  
Brasília, DF  
2015**

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na / Adquirido en / Copies can be purchased from:

**Embrapa Amazônia Ocidental / Embrapa Amazonia  
Occidental / Embrapa Western Amazon**

Rodovia AM 010, Km 29, Estrada Manaus/Itacoatiara

Caixa Postal 319 / PO Box 319

Fone / Teléfono / Phone: (92) 3303-7800

Fax: (92) 3303-7820

www.embrapa.br

www.embrapa.br/fale-conosco/sac/

**Unidade responsável pelo conteúdo e pela edição /  
Unidad responsable por el contenido y edición / Unit  
responsible for the content and editing**

Embrapa Amazônia Ocidental / Embrapa Amazonia  
Occidental / Embrapa Western Amazon

Normalização bibliográfica / Normalización bibliográfica /  
Bibliographic normalization: *Maria Augusta Abtibol Brito  
de Sousa*

Diagramação / Diseño / Layout: *Gleise Maria Teles de  
Oliveira*

Capa / Portada / Cover: *Gleise Maria Teles de Oliveira*

Ilustração da capa / Ilustración de la portada / Cover  
illustration: *Lúcio Rogério Bastos Cavalcanti*

Tradutores / Traductores / Translators: *Ana Beatriz Fiuza,  
Edson Barcelos*

**1ª edição / 1ª edición / 1<sup>st</sup> edition**

1ª impressão / Primera impresión / 1<sup>st</sup> impression (2015):  
350 exemplares / copias / copies

As opiniões emitidas nesta publicação são de exclusiva e de inteira responsabilidade dos autores, não exprimindo, necessariamente, o ponto de vista da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Todos os direitos reservados.**

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte,  
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

**CIP-Brasil. Catalogação-na-publicação  
Embrapa Amazônia Ocidental**

---

Reunião Anual da Sociedade InterAmericana de Horticultura Tropical (61. : 2015: Manaus, AM).

Anais... / LXI Reunião Anual da Sociedade InterAmericana de Horticultura Tropical. – Brasília, DF : Embrapa, 2015.

148 p. ; 27 cm.

Texto em português, inglês e espanhol.

ISBN 978-85-7035-522-5

1. Horticultura tropical - Congresso. 2. Fruticultura tropical - Congresso. 3. Floricultura tropical – Congresso. 4. Olericultura tropical - Congresso. I. Título. II. Título: Annals of the LXI Annual Meeting of the InterAmerican Society of Tropical Fruits. III. Título: Anales de la LXI Reunión Anual de la Sociedad InterAmericana de Horticultura Tropical.

CDD 635



## FR051: ARTIFICIAL DIETS FOR CUPUASSU FRUIT BORER LARVAE

Flávia Batista Gomes<sup>1</sup>; Cristiane Krug<sup>2</sup>; Elias Figueiredo Soares<sup>3</sup>; Matheus Montefusco de Oliveira<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Embrapa Amazônia Ocidental, flavia.b.gomes@embrapa.br; <sup>2</sup>Embrapa Amazônia Ocidental, cristiane.krug@embrapa.br; <sup>3</sup>Embrapa Amazônia Ocidental, soares-2248@hotmail.com email; <sup>4</sup>Embrapa Amazônia Ocidental, matheus.montefusco10@gmail.com

The laboratory rearing of insects is a primordial tactics for researches in applied entomology. As cupuassu fruit borer feed of cupuassu fruit, and the fruit is extremely perishable, the achievement of an artificial diet for maintaining of larvae in laboratory is very important to facilitate the rearing and to avoid the excessive manipulation of insects. Therefore, the aim with of this experiment was to obtain an artificial diet to feed larvae of *Conotrachelus* sp. in laboratory (Coleoptera: Curculionidae), the cupuassu fruit borer. In the diets were used basics components of insects's diets: agar; wheat germ, beer yeast and soy protein (protein sources); cupuassu seed oil (lipid); saccharose (phagostimulants), Vanderzant vitamin solution; minerals; ascorbic acid (antioxidant); formol e chloramphenicol (preservatives); and distilled water. Three artificial diets were tested, two with differences in relation the content of sugars and lipid and the third with dehydrated cupuassu pulp, agar, water and preservatives. The larvae of 2<sup>o</sup> and 3<sup>o</sup> instars used were collected in cupuassu fruit. The sterilized diets were shed in sterilized Petri dishes (9cm), on each dish were placed four larvae. To reduce contamination, the larvae were previously immersed in sodium hypochlorite solution (1%) for fifteen seconds. Six replicates for each instar were used, being each dish as an experimental plot. The immersion in the sodium hypochlorite aided in the diet's durability, but it did not avoid the diet's contamination. This contamination damaged the experiment, leading a high larval mortality and disallowing to distinguish the diets in relation to insect's development. The mean larval viability was 16%. Thus, it is possible to conclude that the three tested diets are consumed by larvae of 2<sup>o</sup> and 3<sup>o</sup> instar of *Conotrachelus* sp., however, it's impossible the rearing of larvae from field in artificial diet due the diet and the larval microbial contamination.

**Palavras-chave:** *Conotrachelus*, Insect rearing; *Theobroma grandiflorum*.

**Agência(s) Financiadora(s):** Fapeam e Embrapa

## FR028: AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DE DOCE EM PASTA DE POLPA DE CUPUAÇU (*Theobroma gradiflorum*)

Rosângela dos Reis Guimarães<sup>1</sup>; Aparecida das Graças Claret de Souza<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Embrapa Amazônia Ocidental, rosangela.reis@embrapa.br

O cupuaçu, fruto nativo da Amazônia, é cultivado principalmente por agricultores familiares e a sua polpa é utilizada para diversos produtos, entre estes, tem-se o doce em pasta. O despulpamento dos frutos pode ser manual, quando a polpa é separada das sementes e placenta, com auxílio de tesoura, ou mecânico quando utiliza despulpadeira. Não é recomendável o despulpamento manual para produção comercial de polpa congelada, de acordo com as normas de segurança do alimento estabelecidas pelo Ministério da Saúde (MS) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Apesar disso, há preferência das doceiras pela polpa obtida por despulpamento manual, sob a argumentação de que o doce é melhor do que o da polpa obtida por despulpamento mecânico. Este trabalho, teve como objetivo avaliar a aceitabilidade do produto doce em pasta de polpa de cupuaçu, obtida de forma manual e mecânica. Os tratamentos foram: 1) polpa de cupuaçu despulpada mecanicamente na despulpadeira e centrifugada, 2) Polpa de cupuaçu despulpada mecanicamente na despulpadeira e não centrifugada 3) Polpa de cupuaçu despulpada manualmente com auxílio de tesoura. A aceitabilidade foi medida considerando o item sabor, utilizando-se a escala hedônica de cinco pontos que variou de 1- “desgostei muito” a 5- “gostei muito”. Participaram da pesquisa 36 degustadores. Observou-se que para nota 5 da escala de preferência, o tratamento 1 obteve 38,9% de aceitação, seguido do tratamento 2 com 33,3% e tratamento 3, com 28,6%. O trabalho evidenciou maior aceitação do doce em pasta obtido de polpa de cupuaçu despulpada mecanicamente e centrifugada.

**Palavras-chave:** nativa; Amazônia; fruta.

**Agência(s) Financiadora(s):** Fapeam.