

## Avaliação de variedades de mangueira em sistema de cultivo orgânico na Região da Chapada Diamantina

Thiago Cerqueira do Nascimento Souza<sup>1</sup>; Nelson Fonseca<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Bolsista do Convênio Embrapa/Bioenergia Orgânicos Ltda; <sup>2</sup>Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: tcnsouza@hotmail.com, nelson.fonseca@embrapa.br

**Introdução** – O sistema de cultivo orgânico no Brasil e no mundo vem aumentando principalmente pela crescente exigência dos consumidores por produtos limpos, ou seja, livres de substâncias químicas. O mesmo vem acontecendo com a produção de manga orgânica, onde os preços recebidos pelos produtores orgânicos no mercado interno atingem 60% ou mais em relação aos produtores convencionais. **Objetivo** – Atualmente a Embrapa Mandioca e Fruticultura em convênio com a Empresa Bioenergia Orgânicos Ltda iniciou uma pesquisa em fruticultura orgânica e a manga é uma das principais culturas tendo o objetivo de selecionar cultivares com dupla finalidade: consumo a fresco e agroindústria. **Material e Métodos** – O estudo foi desenvolvido em área da Empresa Bioenergia Orgânicos Ltda, no município de Lençóis, BA, na Região da Chapada Diamantina e avaliou 19 variedades de manga: Amrapali, Ataulfo, Beta, Carlotão, Espada, Favo de Mel, Haden, Heidi, Imperial, Itiúba, Joa, Juazeiro 2, Mallika, Palmer, Papo de Peru 1, Roxa Embrapa 141, Santa Alexandrina, Surpresa e Ubá, todas as plantas com quatro anos de idade. A primeira produção foi avaliada em plantas de três anos e meio de idade da planta. Nos frutos foram avaliados o peso, a firmeza do fruto e da polpa, o percentual de polpa, os teores de sólidos solúveis totais e acidez total titulável. O experimento foi instalado delineamento inteiramente casualizado com 19 tratamentos (variedades) e seis repetições. Os dados obtidos foram submetidos ao teste F da análise de variância e as médias das variedades foram agrupadas pelo teste Scott-Knott a 5% de significância. **Resultados** – A produção total variou de 3,22 kg/planta da variedade Anrapali, a 38,25 kg/planta, da variedade Ubá sendo esta a mais produtiva entre todas as variedades, seguida pela variedade Joa com 35,14 kg/planta. O peso do fruto variou de 101,6 g da variedade Ubá, a 631,6 g, da variedade Papo de Peru. O percentual de polpa variou de 63% das variedades Ubá e Espada, a 76,9%, da variedade Papo de Peru e teor de sólidos solúveis totais variou de 16,8 ° brix da variedade Haden, a 21,5 ° brix, da variedade Joa, seguida pela variedade Ubá com 21,2 ° brix. **Conclusão** – Resultados preliminares indicaram que as variedades Ubá e Joa foram as que mais se destacaram na produção e no teor de sólidos solúveis totais na Região da Chapada Diamantina, podendo atender os dois segmentos de produção para consumo in natura e processamento. A variedade Papo de Peru foi a que teve maior percentagem de polpa.

**Palavras-chave:** *Mangifera indica*; caracterização; novas variedades.