



CARACTERÍSTICAS DOS FRUTOS DE HÍBRIDOS DE MANGUEIRA DA VARIEDADE TOMMY ATKINS GERADOS POR POLINIZAÇÃO ABERTA

LIMA, M.A.C. de¹; LIMA NETO, F.P.¹; SANTOS, C.A.F.¹; CARVALHO JÚNIOR, J.E.V.²

(¹Embrapa Semiárido/Petrolina-PE, auxiliadora.lima@embrapa.br, pinheiro.neto@embrapa.br, carlos-fernandes.santos@embrapa.br; ²UFPI/Terezina-PI, jeduardovasconcelos@gmail.com)

O programa de melhoramento genético da mangueira vem gerando híbridos a partir de variedades comerciais com o foco em um genótipo que apresente características de qualidade de frutos superiores à Tommy Atkins, a mais cultivada em áreas irrigadas do Nordeste Brasileiro. O objetivo deste estudo foi caracterizar, quanto aos principais atributos de qualidade adotados comercialmente, os frutos de híbridos de mangueira obtidos por meio de polinização aberta da variedade Tommy Atkins, em safra do ano de 2016. Os híbridos foram obtidos no ano de 2002, realizando-se coletas de frutos em áreas de produção comercial, localizadas no Submédio do Vale do São Francisco, nas quais se constatava também a presença de indivíduo de outras variedades, isolados em áreas de cultivo. Desta forma, os híbridos que foram gerados tiveram a variedade Tommy Atkins, predominante no pomar, como fonte do pólen que fertilizou um genótipo desconhecido, representado por uma planta identificada no centro da área de cultivo. As sementes dos frutos gerados foram plantadas no Campo Experimental de Mandacaru/Embrapa Semiárido. Os frutos maduros de oito dos híbridos gerados, denominados de TD15, TD19, TD22, TD24, TD30, TD50, TD62 e TD101, foram avaliados, durante a safra de 2016, quanto às características: massa fresca, comprimento, diâmetro, teor de sólidos solúveis e acidez titulável. Foram analisados dez frutos de cada híbrido, com exceção de TD50, para o qual somente foram utilizados sete. A massa média dos frutos variou de cerca de 176 a 300 g, revelando bom potencial para atendimento aos requisitos de classificação comercial. De forma correspondente, comprimento e diâmetro médios também atenderiam a essa classificação. Para as variáveis associadas a sabor, observou-se que os frutos dos híbridos TD15, TD19 e TD101 caracterizam-se por teores médios de sólidos solúveis de 18,3 a 19,4°Brix, bastante superiores aos da variedade Tommy Atkins. Porém, nesses mesmos frutos a acidez titulável média variou de 0,55 a 0,99%. A partir das características analisadas, reconhece-se potencial para geração de novos genótipos com alto teor de sólidos solúveis.

Palavras chaves: mangicultura, melhoramento genético, qualidade de frutos.