

## Características físicas e químicas de frutos de clones da laranja 'Bahia'

Valter da Silva Rodrigues<sup>1</sup>; Orlando Sampaio Passos<sup>2</sup>; Walter dos Santos Soares Filho<sup>2</sup>; Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, valter\_.silva@hotmail.com;

<sup>2</sup>Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura, orlando.passos@embrapa.br, walter.soares@embrapa.br, fabiana.sasaki@embrapa.br.

A laranja 'Bahia' é a variedade de mesa mais difundida no mundo, depois da laranja 'Valência'. Originada no bairro do Cabula, em Salvador, no fim do século XVIII, pode ser considerada como responsável pelo desenvolvimento da citricultura nos cinco continentes, após ter sido introduzida na Califórnia (EUA). No Brasil foi a única variedade cultivada por muitas décadas até a mudança da destinação dos frutos para processamento de suco concentrado, quando a laranja 'Pera' passou a ser preferida por ser mais adequada ao processamento. Cada vez mais a população demanda por um estilo de vida mais saudável e com isso o mercado de frutas frescas voltou a ter a importância devida. A Embrapa Mandioca e Fruticultura possui um Banco Ativo de Germoplasma de Citros com aproximadamente 800 acessos, sendo 120 de laranja de umbigo (ou laranja 'Bahia'), introduzidos e obtidos, sob a forma de clones nucelares, com grande variabilidade genética a ser explorada, principalmente no que tange à qualidade de frutos e à precocidade de produção. O objetivo do presente trabalho foi proceder à caracterização física e química de frutos de 92 clones de laranja 'Bahia' do Banco de Germoplasma de Citros da Embrapa Mandioca e Fruticultura. O experimento foi conduzido no Banco de Germoplasma de Citros (BAG citros) e no laboratório de Pós-Colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura, localizados no município de Cruz das Almas-BA. O delineamento experimental foi o inteiramente ao acaso com três repetições compostas por cinco frutos por genótipo, para um total de 92 clones de laranja 'Bahia', enxertados sobre porta-enxerto citrandarin Índio. A colheita foi realizada no mês de janeiro de 2017, sendo mensuradas as seguintes variáveis físicas: a) peso total (g), por meio de balança digital; b) comprimento e diâmetro externo, usando uma régua graduada em cm; c) coloração externa, por meio de uma escala de notas própria para laranja, que vai de 1 a 5, partindo da cor verde até a cor laranja intensa; d) espessura da casca, em mm, com auxílio de um paquímetro, e) rendimento de suco extraído (g); número de sementes, por contagem direta; e as análises químicas: acidez titulável (AT), sólidos solúveis (SS) e a relação (SS/AT). Os sólidos solúveis foram determinados com auxílio de refratômetro digital com correção automática de temperatura e os valores expressos em °Brix. A acidez titulável foi determinada por titulometria com hidróxido de sódio 0,1N e os valores foram expressos em % de ácido cítrico. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias agrupadas pelo teste de Scott-Knott a 5% de probabilidade. Embora de forma preliminar, observou-se que 57 clones da laranja 'Bahia' apresentaram um rendimento de suco entre 40,06 e 51,60% e relação SS/AT variando entre 5,51 e 19,25. Clones que tiveram a relação SS/AT com valores entre 14,04 e 19,25 poderiam ser considerados de maturação precoce, os que obtiveram relação SS/AT entre 11,19 e 13,98 seriam de maturação meia estação, enquanto que os que apresentaram relação SS/AT entre 5,51 e 10,54 seria de maturação tardia. Visando a constatação dessas premissas esses estudos deverão ser repetidos nos próximos dois anos.

**Significado e impacto do trabalho:** O mercado de frutas frescas voltou a ter importância devido a demanda da população por um estilo de vida mais saudável e esse estudo tenta resgatar a posição da laranja 'Bahia' para o consumo *in natura*. Os resultados indicam a existência de clones da laranja 'Bahia' precoce, meia estação e tardia no BAG-citros, o que permitirá uma exploração melhor no mercado.

