

Caracterização de acessos de citros a partir do uso de descritores qualitativos e quantitativos relacionados ao fruto

José Alécio Matos Machado¹; Maria Clarice Gomes da Silva Mota¹, Cristina de Fátima Machado²; Carlos Alberto da Silva Ledo²; Orlando Sampaio Passos²

¹Estudantes do Ensino Médio do Colégio Estadual Luciano Passos, mclarice01@outlook.com; ²Pesquisadores da Embrapa Mandioca e Fruticultura, cristina.fatima-machado@embrapa.br, carlos.ledo@embrapa.br, orlando.passos@embrapa.br

Objetivou-se caracterizar acessos conservados no Banco Ativo (BAG) de citros da Embrapa Mandioca e Fruticultura, com base em descritores quantitativos e qualitativos, e selecionar os genótipos superiores para qualidade de frutos. No trabalho foram utilizados 68 acessos de citros, dos quais 48 são laranjeiras (*Citrus sinensis*), 16 tangerineiras (*C. reticulata*), um limão rugoso (*C. jambhiri*) e um limão cravo (*C. limonia*), representados por duas plantas, provenientes do BAG-Citros da Embrapa Mandioca e Fruticultura. O estudo biométrico dos frutos foi realizado no Laboratório de Pós-Colheita da Embrapa – CNPMF, no período de agosto de 2016 a julho de 2017, sendo mensuradas 11 variáveis quantitativas e cinco qualitativas em relação ao fruto. Cinco análises químicas, sendo cada uma obtida a partir de uma amostra composta de seis frutos, foram realizadas. Os frutos foram avaliados com relação às características físicas: massa do fruto (MTF); massa do suco (MS); diâmetro longitudinal do fruto (DLF); diâmetro transversal do fruto (DTF); espessura da casca (EC); coloração da casca (CC); presença de umbigo (PU); 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 (534,33 g) e MS (839,26 g). Verificou-se que o acesso 'tangerina Early', apresentou menor EC (1,85 mm), já o acesso 'laranja folha verde', o maior (6,24 mm). Em relação ao REND, o maior valor (129,21%) foi observado para o acesso 'laranja hamilin (teste IP)' e o menor (28%) para o acesso 'tangerina kinnowl'. A maioria dos acessos apresentou CP amarela, seguido de alaranjada, enquanto uma menor fração apresentou CP correspondendo às seguintes categorias: verde ('toranja hybrid'); amarela (48 acessos de laranjas); e alaranjada (16 acessos de tangerinas); em relação à FF, observou-se que a maioria dos acessos avaliados é esferóide, seguido de elipsoide e oblóide; a maioria dos acessos apresentou AC firme e PC sem umbigo; em relação à CC, a maioria dos acessos apresenta casca de cor amarela. No que tange à relação SS/AT, se aferiu na tangerina tankan CN1 o menor valor (8,73) e o maior na tangerina Clementina de Nules (17,14); quanto ao pH, os valores variaram de 2,49 mg de ácido ascórbico/100g ('Limão cravo comum') a 4,93 (tangerina tankan CN1). 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.

Significado e impacto do trabalho: A caracterização e avaliação dos acessos presentes na coleção de Citros da Embrapa Mandioca e Fruticultura é de fundamental importância, pois permitirá diferenciar genótipos de acordo com uma série de características, algumas com maior e outras com menor grau de variabilidade, o que possibilitará o planejamento de estratégias eficientes, visando maximizar os ganhos com a seleção, o que significa economia de tempo e de recursos humanos.