

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

Valter da Silva Rodrigues¹; Orlando Sampaio Passos²;

Walter dos Santos Soares Filho²; Rafael Cruz Sayd de Souza¹; Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki²; Cristina de Fátima Machado² Elaine Goes Souza²

¹Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da 'Bahia', Valter_.silva@hotmail.com; rafael.sayd@outlook.com

²Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura, orlando.passos@embrapa.br; fabiana.sasaki@embrapa.br; cristina.fatima-machado@embrapa.br; elaine.goes@embrapa.br.

A laranja 'Bahia' se originou no Brasil especificamente no bairro do Cabula, em Salvador, BA, no fim do século XVIII e pode ser considerada como responsável pelo desenvolvimento da citricultura de mesa nos cinco continentes, após ter sido introduzida na Califórnia (EUA). É considerada a variedade de mesa mais difundida do mundo depois da laranja 'Valência'. Sob condições tropicais, apresenta coloração da casca não tão alaranjada, como em condições subtropicais e temperadas, mas é paladar diferenciado, sabor doce e sem sementes. Devido ao início da industrialização de suco concentrado no Brasil, a laranja 'Pera' passou a ser a variedade preferida entre os produtores. A Embrapa Mandioca e Fruticultura possui um Banco Ativo de Germoplasma de Citros com aproximadamente 120 acessos de laranja de umbigo ou laranja 'Bahia', introduzidos e obtidos sob a forma de clones nucelares, com grande variabilidade genética a ser explorada, sem que as características da qualidade de frutos e a precocidade de produção sejam conhecidas. O objetivo do presente trabalho foi proceder à caracterização física e química de frutos de nove clones de laranja 'Bahia' presentes no 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 inteiramente casualizado com três repetições compostas por cinco frutos por genótipo em um total de quinze frutos dos nove clones de laranja 'Bahia', enxertados sobre porta-enxerto citrandarin Índio com sete anos de idade. A colheita foi realizada no mês de maio de 2018, sendo mensuradas as seguintes variáveis físicas: a) peso do fruto, por meio de balança digital (g); b) comprimento e diâmetro externo, com uso da "calha" de medição 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 amarelo intenso; d) espessura da casca, com auxílio de um paquímetro, e) rendimento do suco (%); número de sementes, por contagem direta; e as análises químicas: acidez titulável (AT), sólidos solúveis (SS), relação SS/AT e índice tecnológico. Os sólidos solúveis foram determinados com auxílio de refratômetro digital 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 %. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Scott-Knott a 5% de probabilidade. Observou-se que cinco clones da laranja 'Bahia' apresentaram maior rendimento de suco (48 a 51 %), a relação de SS/AT variou entre 8,37 e 22,90, evidenciando que os clones que tiveram a relação SS/AT, com valores altos (15,26 e 22,90) tenham uma maturação precoce. Apenas um clone apresentou SS/AT (8,37) menor que os demais, indicando maturação mais tardia. Entre os clones estudados com exceção da "Bahia 02B", os clones estudados apresentam maturação precoce, o que se reveste de características relevante para o mercado de fruta fresca. O estudo precisaria de mais dois anos para se ter uma confirmação dos dados obtidos.

Significado e impacto do trabalho: Embora o Brasil seja líder mundial na produção de suco concentrado de laranja, sua participação no mercado internacional de frutas frescas é bastante reduzida. Ao tentar projetar outra laranja 'Bahia' no mercado, o estudo mostra a existência de clones com época de colheita precoce, constituindo um fato desejável no mercado interno.