

Caracterização agrônômica de pomeleiros em duas safras de produção nas condições do Recôncavo da Bahia

Weyla Silva de Carvalho¹, Breno Santos de Melo Silva², Ian Santana Freitas¹, Cristina de Fátima Machado³; Carlos Alberto da Silva Ledo³, Orlando Sampaio Passos³

¹Estudantes de graduação em Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia,

²Estudante do Colégio Estadual Luciano Passos, breno1000@gmail.com; ianfreitas@gmail.com;

³Pesquisadores da Embrapa Mandioca e Fruticultura, cristina.fatima-machado@embrapa.br, carlos.ledo@embrapa.br, orlando.passos@embrapa.br

Apesar dos avanços da citricultura brasileira, existe pouca diversidade de variedades em cultivo, não havendo também muito investimento em cultivares apropriadas para mesa. O pomeleiro é outra cultura que poderia constituir numa alternativa para a diversificação da citricultura do país, tendo em vista as qualidades dos frutos, constituindo como vantagem competitiva no Brasil. Nos últimos anos vêm ganhando mercado, os pomelos pigmentados, de polpa rosada ou avermelhada, como a 'Foster', 'Red Blush', 'Star Ruby' e 'Flame'. Este trabalho teve como objetivo caracterizar agronomicamente uma amostra de acessos de pomeleiros em duas safras de produção nas condições do Recôncavo da Bahia, localizada em Cruz das Almas Bahia, visando selecionar genótipos superiores para qualidade de frutos. O material genético utilizado constou-se de uma amostra de 26 acessos de pomeleiros (*Citrus paradisi*) procedente do Banco ativo de germoplasma (BAG) de Citros da Embrapa Mandioca e Fruticultura. O experimento foi desenvolvido em Laboratório de Pós-colheita e campo experimental da Embrapa Mandioca e Fruticultura em duas safras de produção, 2017 e 2018. No trabalho foram utilizados 26 acessos de pomelos. Para o estudo biométrico dos frutos, 22 variáveis foram mensuradas, sendo 13 quantitativas e nove qualitativas. O delineamento experimental utilizado para as características físico-químicas de frutos foi inteiramente casualizado. 30 análises físico-químicas por safra foram realizadas. Os frutos foram avaliados com relação às características físicas: massa total do fruto (MTF - g), diâmetro longitudinal do fruto (DLF - mm), diâmetro transversal do fruto (DTF - mm), espessura da casca (EC - mm), Massa da Polpa (MP - g), aderência da casca (AC), rendimento da polpa (REND - %), cor da polpa (CP), cor da casca (CC), forma do fruto (FF), presença de umbigo (PE) e, químicas: acidez titulável (AT), sólidos solúveis (SS), relação AT/SS, pH e, IT, calculado pela expressão, $IT = \text{rendimento em suco (\%)} \times \text{sólidos solúveis (SS - Brix)} \times \text{peso da caixa padrão industrial de citros (40,8 kg)/10.000}$, expresso em quilograma de sólidos solúveis totais por caixa. Características referentes à planta também foram avaliadas. Os dados quantitativos 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 SAEG. 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 (506,933 g) para o pomelo 'Triumph' e 407,633 para o 'Little River'. Verificou-se que o pomelo 'Rio Reed', apresentou menor EC (3,47 mm), já o pomelo 'Starret', o maior (7,30). Em relação ao REND, o maior valor (49,4149%) foi observado para o pomelo 'Little River', e o menor (25,0205%) para o 'Star Ruby'. A maioria dos acessos apresentou CP (branca), com destaque para os pomelos pigmentados, de polpa rosada ou avermelhada, como o 'Foster', 'Red Blush', 'Star Ruby' e 'Flame'; em relação à CC, a maioria dos acessos apresentou cor amarela, seguido de fruto na mudança de cor verde para amarela, fruto na mudança de amarelo para alaranjado, e por final, alaranjado; em relação à FF, observou-se que a maioria dos acessos avaliados é obloide, seguido de esferoide. No que tange à relação SS/AT se aferiu no 'Star Ruby' o menor valor (1,035) e no 'Imperial' o maior (8,2228); quanto ao pH, os valores variaram de 2,9223 ('Imperial') a 3,3787 (Star Ruby). Vale ressaltar que os genótipos avaliados diferiram em relação a todos os caracteres referentes à planta, indicando a presença de variabilidade genética. Os resultados mostram que o conjunto de descritores usado permitiu separar agronomicamente os materiais genéticos superiores de forma eficaz, podendo ser empregado em estudos posteriores visando à caracterização e seleção de recursos genéticos de pomelos.

Significado e impacto do trabalho: O trabalho permitiu a seleção de genótipos superiores. Portanto, apresenta utilidade prática em trabalhos futuros, de forma a auxiliar na identificação e preservação de indivíduos promissores, constituindo uma boa alternativa para a diversificação da fruticultura, tendo em vista as qualidades dos frutos, e, conseqüente na obtenção e desenvolvimento de novas variedades.