

Caracterização físico-química de acessos de acerolas do Banco Ativo de Germoplasma da Embrapa Semiárido

Maria Aparecida Rodrigues Ferreira¹; Ianca Carneiro Ferreira²; João Claudio Vilvert³; Flavio França Souza⁴; Sergio Tonetto de Freitas⁵

Resumo

A aceroleira (*Malpigia emarginata* DC.) é uma planta da América central e o seu fruto se destaca pelo alto teor de vitamina C, assim como de outros compostos químicos a exemplo dos carotenoides, tiamina, riboflavina e niacina. O objetivo deste trabalho foi caracterizar os frutos de aceroleira de acessos do Banco Ativo de Germoplasma (BAG) da Embrapa Semiárido, tanto para consumo in natura, quanto para processamento. Os frutos foram colhidos no BAG da Embrapa Semiárido, no estágio de maturação com coloração da epiderme vermelha e foram levados ao Laboratório de Fisiologia Pós-colheita da Embrapa Semiárido. Os acessos avaliados foram Okinawa, Aco 18, Cabocla e BRS Rubra. Após a colheita, os frutos foram avaliados quanto à firmeza de polpa, sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT), relação SS/AT e Vitamina C. O delineamento experimental foi em blocos inteiramente casualizados, com quatro repetições de dez frutos. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. De acordo com os resultados, foi observado que os acessos Aco 18 e Okinawa apresentaram maior firmeza de polpa dos frutos e se diferenciaram estatisticamente dos acessos BRS Rubra e Cabocla. O acesso BRS Rubra expressou menor teor de ácido málico sendo estatisticamente

¹Bióloga, mestranda no Programa de Pós-Graduação em Agronomia - Produção Vegetal – Univaf, Petrolina, PE.

²Tecnóloga em Alimentos, mestranda no Programa de Pós-Graduação em Ciências de Alimentos - Ufla, Lavras, MG.

³Engenheiro-agrônomo, mestrando no Programa de Pós-graduação em Fitotecnia - Ufersa, Mossoró, RN.

⁴Engenheiro-agrônomo, D.Sc. em Genética e Melhoramento, pesquisador da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE, flávio.franca@embrapa.br.

⁵Engenheiro-agrônomo, D.Sc. em Biologia de Plantas, pesquisador da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE, sergio.freitas@embrapa.br.

diferente em relação aos acessos Aco 18 e Okinawa. Foi observada maior relação SS/AT no acesso BRS Rubra, que se diferenciou estatisticamente dos demais acessos. Okinawa apresentou maior teor de vitamina C e diferenciou-se estatisticamente do acesso Cabocla e BRS Rubra. O acesso BRS Rubra apresentou alta qualidade para o consumo in natura e/ou processamento por apresentar menor teor de ácido málico e maior relação SS/AT.

Palavras-chave: *Malpigia emarginata* DC, consumo in natura, processamento.

Financiamento: Fundação de Amparo à Ciência e Tecnologia do Estado de Pernambuco (Facepe).