

## FR009: CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS DE FRUTOS DE XOCOTUNA, TUNA Y XOCONOSTLE EN POSTCOSECHA

Maria Teresa Martínez-Damián<sup>1</sup>; Teresa Monroy-Gutiérrez<sup>1</sup>; Alejandro Facundo Barrientos Priego<sup>1</sup>; Clemente Gallegos Vázquez<sup>1</sup>; Juan Enrique Rodríguez Pérez<sup>1</sup>; Maria Teresa Beryl Colinas León<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Instituto de Horticultura. Departamento de Fitotecnia. Universidad Autónoma Chapingo, Estado de México, México, teremd13@gmail.com tere.monroy@gmail.com abarrien@gmail.com cgallegosvazquez@gmail.com rodriguezx@yahoo.com.mx lozeol@gmail.com

La familia de las cactáceas incluye alrededor de 130 géneros y 500 especies en el mundo y se usan como alimento o como cerco vivo para el control de erosión. Hay 3400 millones de ha de tierras áridas y semiáridas en el mundo, donde más de 500 millones de personas viven en extrema pobreza. En México, 49.2% del territorio está conformado por tierras secas. La producción de tuna, xocotuna y xoconostle puede ser una alternativa para los habitantes de estas zonas, pues la mayor superficie de México corresponde a estos ambientes. Las xocotunas son probablemente híbridos naturales de tuna y xoconostle son tunas ácidas (*Opuntia* spp.), morfológicamente diferentes de las tunas que son dulces, jugosas y con semillas. El objetivo de la presente investigación fue determinar algunas características físicas y químicas de xocotuna en comparación con tuna y xoconostle. Para el desarrollo de experimento se utilizaron frutos de xocotuna, tuna y xoconostle a los cuales se evaluó el porcentaje de pérdida de peso, color, grosor de cáscara, sólidos solubles totales y ácido titulable. La pérdida de peso fue similar entre tunas y xocotunas, y mayor a 8% en los xoconostles. El ángulo de tono tuvo una tendencia variable durante el periodo evaluado debido al incremento de color de la pulpa del fruto. El grosor de la cáscara fue diferente entre cultivares y disminuyó conforme pasó el tiempo de evaluación como consecuencia del proceso de maduración. Los xoconostles presentaron menor contenido de sólidos solubles totales debido a que son frutosácidos, a diferencia de las tunas y xocotunas que tuvieron valores más altos y que son de sabor dulce o agridulce. Finalmente se encontraron contenidos similares de ácido titulable entre los cultivares de tuna y xocotuna que a su vez se diferenciaron de los xoconostles por presentar concentraciones más altas.

**Palabras clave:** *Opuntia*; híbridos; cultivos nativos.

**Entidad Financiadora:** Universidad Autónoma Chapingo.

## FR056: CARACTERIZAÇÃO DE DANOS CAUSADOS POR TRIPES-DA-ERUPÇÃO *Frankliniella brevicaulis* EM BANANA MAÇÃ

Débora Borile<sup>1</sup>; José Nilton Medeiros Costa<sup>2</sup>; Henrique Nery Cipriani<sup>3</sup>; José Roberto Vieira Júnior<sup>4</sup>; Lois Len Almeida de França<sup>5</sup>

<sup>1</sup>FIMCA, Rondônia, Brasil, debora.borile@hotmail.com; <sup>2</sup>Embrapa, Rondônia, Brasil, jose-nilton.costa@embrapa.br; <sup>3</sup>Embrapa, Rondônia, Brasil, henrique.cipriani@embrapa.br; <sup>4</sup>Embrapa, Rondônia, Brasil, jose-roberto.vieira@embrapa.br; <sup>5</sup>FIMCA, Rondônia, Brasil, loislen95@gmail.com

A banana (*Musa* spp.) é uma das frutas mais consumidas e cultivada no Brasil. Assim como ocorre com a maioria das culturas, a bananeira também é atacada por diversas pragas. O tripes-da-erupção é considerada praga importante da banana por causar danos que influenciam negativamente o valor comercial dos frutos. O trabalho objetivou caracterizar os danos causados pelo tripes-da-erupção (*Frankliniella brevicaulis*) em banana Maçã. O estudo foi realizado em área experimental de banana, localizada no distrito de Nova Mutum Paraná, em Porto Velho, RO. Foram avaliados dez cachos de banana Maçã, colhidos conforme o ponto de colheita. Determinou-se como padrão a seleção de cachos com o mesmo número de pencas. Utilizou-se o delineamento de blocos casualizados em fatorial 6x2x6x4x3 em esquema totalmente alinhado com dez repetições. Os cachos foram despencados para determinação do número de erupções causados pelo tripes nos frutos e a relação com a penca, fileiras, terços do fruto (proximal, mediano e distal) e face de amostragem (adaxial, abaxial, laterais direita e esquerda). Foram realizadas contagens totais das erupções em todos os frutos. Para contagem das erupções nas áreas delimitadas dos terços do fruto fez-se a avaliação utilizando uma placa plástica com um círculo aberto de 2 cm<sup>2</sup>. Os valores referentes a número de erupções foram transformados em raiz ( $x+0,5$ ) e submetidos à análise de variância e ao teste de agrupamento de médias de Scott & Knott ( $p<0,05$ ). Significativamente o maior número de erupções ocorreu na sexta penca, fileira de frutos externa, fruto do meio da fileira externa, do terço distal. No terço distal não houve diferença significativa de erupções em relação as faces de amostragem. A amostragem para determinação de danos por tripes em banana Maçã pode ser feita com base nos resultados apresentados, contando-se as erupções em qualquer uma das faces do fruto.

**Palavras-chave:** inseto-praga; bananeira.

**Agência Financiadora:** Projeto Jirau.