



## Caracterização físico-química de frutos de mamoeiro Tainung nº1 e BS2000 orgânicos, enxertados no acesso BAG CMF075

Rejiane Brandão Silveira<sup>1</sup>, Eliseth de Souza Viana<sup>2</sup>, Jaciene Lopes de Jesus<sup>3</sup>, Ronielli Cardoso Reis<sup>2</sup> e Tullio Raphael Pereira de Pádua<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Estudante de Farmácia da Faculdade Maria Milza, estagiária da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA;

<sup>2</sup>Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; <sup>3</sup>Analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA.

O Brasil é o segundo maior produtor de mamão do mundo. Os valores digestivos e nutritivos dessa fruta a tornam uma das mais consumidas nacionalmente. Entre os nutrientes, destacam-se os elevados teores de vitamina C e carotenóides. O mamoeiro pode ser cultivado por meio de estacas, sementes e pelo método de enxertia. Neste sentido, essa pesquisa teve como objetivo avaliar a qualidade físico-química de frutos de mamoeiro do grupo Solo e Formosa, provenientes de enxertia, cultivados no sistema orgânico de produção. Os frutos foram produzidos no campo experimental da Bionergia Orgânicos, localizada em Lençóis, BA. Foram avaliados cinco tratamentos, sendo três testemunhas: BS 2000 (grupo Solo, variedade comercial); Tainung nº1 (grupo Formosa, variedade comercial); acesso do BAG CMF-075 (grupo Solo, resistente ao fungo *Phytophthora palmivora*) e as mesmas duas primeiras variedades enxertadas no acesso BAG-075. A enxertia dos frutos foi realizada por garfagem em fenda cheia, em estudo prévio. Os frutos foram colhidos no estágio dois de maturação (15% a 25% da casca amarela) e transportados ao laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos, onde foram selecionados, lavados, sanitizados, secos à temperatura ambiente e, posteriormente, avaliados, no estágio cinco de maturação (>75% da casca amarela), quanto aos teores de sólidos solúveis (°Brix), acidez titulável (% ácido cítrico), vitamina C (mg 100 g<sup>-1</sup>), carotenoides totais (µg de carotenoides g<sup>-1</sup> de polpa), relação sólidos solúveis/acidez titulável e cor instrumental (coordenadas L\*, a\*, b\*, C\* e H\*). Foram realizadas três repetições experimentais e cada repetição foi realizada em triplicata. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. A enxertia contribuiu para elevar os valores de vitamina C dos frutos da variedade BS2000 e reduzir os valores de L\* quando comparado aos frutos do porta-enxerto BAG CMF-075. Na variedade Tainung nº1, a enxertia determinou maiores valores de pH e sólidos solúveis, 5,43 e 12,30 °Brix, respectivamente, e também elevou os seu teor de vitamina C para 80,66 mg 100 g<sup>-1</sup>. As demais características avaliadas não foram influenciadas pela enxertia. Conclui-se que a enxertia pode contribuir para a melhoria da qualidade do fruto do mamoeiro.

**Significado e impacto do trabalho:** Os mamoeiros dos grupos Solo e Formosa são susceptíveis a um tipo de podridão que pode afetar as folhas, os frutos e o caule da planta. A enxertia dessas variedades em plantas resistentes a podridões é um dos métodos que pode ser empregado para prevenir a doença. No presente estudo buscou-se compreender se os frutos produzidos por plantas enxertadas apresentam características de qualidade similares às plantas que originaram os enxertos. Observou-se que a vitamina C foi maior nos frutos provenientes de plantas enxertadas tanto nos frutos do grupo Solo quanto no do Formosa.