

ÍNDICE DE SELEÇÃO PARA A IDENTIFICAÇÃO DE GENÓTIPOS SUPERIORES DE ACEROLA DESTINADOS AO CONSUMO *IN NATURA*

Maria Aparecida Rodrigues Ferreira^{1,2}, João Claudio Vilvert^{2*}, Bárbara Orrana Sobreira da Silva², Ianca Carneiro Ferreira³, Flávio de França Souza², Sérgio Tonetto de Freitas²

¹Universidade Federal do Vale do São Francisco, Programa de Pós-Graduação em Produção Vegetal

²Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Semiárido, Laboratório de Fisiologia Pós-colheita.

³Universidade Federal de Lavras, Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos - jcvilvert@gmail.com

ÁREA DO CONHECIMENTO: Melhoramento genético de plantas.

A acerola (*Malpighia emarginata* DC.) é uma “superfruta” com elevados teores de ácido ascórbico e compostos fenólicos. O alto valor nutricional da acerola aumentou a demanda dos frutos no mercado e incentivou a pesquisa, especialmente em países de clima tropical, como o Brasil, que atualmente é o maior produtor, consumidor e exportador mundial. A produção brasileira de acerola é caracterizada pela alta diversidade genética e alta variabilidade dos atributos físicos e químicos dos frutos. Assim, o objetivo deste estudo foi identificar genótipos de acerola que apresentam a melhor combinação para diferentes atributos físico-químicos para o consumo *in natura* por meio de índice de seleção. O experimento foi conduzido em dois ciclos produtivos (2019 e 2020) com 35 genótipos de acerola produzidos no Banco Ativo de Germoplasma da Embrapa Semiárido, em Petrolina, PE. Os frutos maduros, caracterizados pela coloração da epiderme totalmente vermelha, foram colhidos e avaliados quanto à sete atributos físico-químicos: massa média (MM) utilizando balança semi-analítica; diâmetro (DIAM) utilizando paquímetro; firmeza (FIRM), determinada por meio de analisador de textura; sólidos solúveis (SS), medido por refratômetro digital; acidez titulável (AT), determinada pela titulação com hidróxido de sódio 0,1 N; relação SS/AT; e teor de ácido ascórbico (AA), determinado pelo método de Tillman, utilizando-se 2,6-diclorofenol-indofenol. Foram utilizadas 4 repetições de 10 frutos cada para as análises. O índice de seleção de soma de *ranks* foi calculado com base nos atributos físico-químicos dos frutos, que foram padronizados e multiplicados pelo coeficiente de ponderação adotado, sendo 20 para DIAM, FIRM e SS/AT e 15 para MM, SS, AT e AA. Uma alta variabilidade da qualidade físico-química foi observada entre os genótipos de acerola produzidos em clima semi-árido. A partir do índice de seleção, os genótipos de acerola PROG 052, BRS Rubra, Cabocla, Costa Rica e PROG 069 apresentaram o maior potencial para o consumo *in natura*, por apresentarem simultaneamente, altos valores de diâmetro, massa, firmeza, SS e relação SS/AT, assim como baixa acidez.

Palavras-chave: *Malpighia emarginata* DC; pós-colheita; variabilidade genética.

Apoio: CAPES, CNPq e EMBRAPA