

VISIMPÓSIO

REDE DE RECURSOS GENÉTICOS VEGETAIS DO NORDESTE

RIQUEZAS DA TERRA PARA A
SOBERANIA ALIMENTAR

7 A 10 DE NOVEMBRO 2023

Instituto Agronômico de Pernambuco - IPA
Recife - PE

Pré-melhoramento e Melhoramento

ANÁLISE DE FRUTOS DE QUATRO ACESSOS DE MANGUEIRA PERTENCENTES AO BANCO ATIVO DE GERMOPLASMA DA EMBRAPA SEMIÁRIDO

Willamo Pacheco Coelho Junior^{1*}; Washington Carvalho Pacheco Coelho¹; Maria Auxiliadora Coelho de Lima²; Francisco Pinheiro Lima Neto²; Raquel de Souza Silva³; Ronaldo Simão de Oliveira⁴.

¹Universidade Estadual de Feira de Santana. ²Embrapa Semiárido. ³Universidade Federal do Vale do São Francisco. ⁴Instituto Federal de Educação Ciências e Tecnologia Baiano. *willamojr11@gmail.com

Para que haja a determinação da qualidade dos frutos de um genótipo de mangueira (*Mangifera indica*) é preciso que seja feita uma análise de diferentes características externas e internas, uma vez que a aparência e o sabor são muito importantes para o consumidor. O presente trabalho teve como objetivo realizar uma análise física e físico-química em frutos de quatro acessos do Banco Ativo de Germoplasma da Manga pertencente à Embrapa Semiárido. Para a realização do estudo foram colhidos 40 frutos por acesso no banco que está localizado no Campo Experimental de Mandacaru, em Juazeiro, BA. As análises foram realizadas no Laboratório de Fisiologia Pós-colheita da Embrapa Semiárido e os acessos foram: Da Porta, Amarelinha, Manguito e Pingo de Ouro. Os frutos foram analisados individualmente quanto à massa (g), ao rendimento de polpa (g), ao diâmetro transversal (mm), ao diâmetro ventral (mm), ao comprimento (mm), ao teor de sólidos solúveis (%), à acidez titulável (%) e ao ratio (adimensional) que consiste na relação entre o teor de sólidos solúveis e a acidez titulável. Referindo-se à massa do fruto e ao rendimento da polpa, o acesso Pingo de Ouro se destacou, apresentando uma média de 426,90 g e 317,00 g, respectivamente. Quanto ao tamanho do fruto, os acessos Pingo de Ouro e Amarelinha se destacaram, sendo o primeiro acesso com destaque no diâmetro transversal e diâmetro ventral (89,56 mm e 82,05 mm, respectivamente) e o segundo acesso com destaque no comprimento do fruto (100,82 mm). Com relação ao teor de sólidos solúveis, os acessos Da Porta e Pingo de Ouro se destacaram apresentando 16,5°Brix e 16,8°Brix, respectivamente. Na acidez titulável houve destaque para os acessos Amarelinha com 0,34 e Manguito com 0,40. No ratio os maiores valores foram para os acessos Manguito com 39,50 e Amarelinha com 39,22. Quanto à correlação entre as características analisadas foram encontradas 11 correlações significativas, sendo cinco classificadas como fortes (0,99), sendo elas: massa/rendimento, massa/diâmetro transversal, rendimento/diâmetro transversal, rendimento/diâmetro ventral e diâmetro transversal / diâmetro ventral. A partir das análises realizadas, foi evidenciada a existência de variabilidade genética entre os acessos. As análises de correlação mostram que é possível a seleção de acessos com frutos grandes com uma boa massa e um bom rendimento de polpa para os trabalhos de hibridação.

Palavras-chave: Avaliação; Manga; Acessos.

Agradecimentos: Capes, Embrapa, UEFS.

