

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

CORRELAÇÕES ENTRE DESCRITORES DE FRUTO DE ACEROLEIRA EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO

Raquel de Souza Silva^{1*}; Sérgio Tonetto de Freitas²; Flávio de França Souza³; João Cláudio Vilvert³; Willamo Pacheco Coelho Júnior⁵; Washington Carvalho Pacheco Coelho⁶.

¹Universidade Federal do Vale do São Francisco. ^{2,3}Embrapa Semiárido. ⁴ Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia ^{5,6}Universidade Estadual de Feira de Santana. *rakelslog@gmail.com

A acerola (*Malpighia emarginata* Sessé & Moc. ex DC.) tornou-se uma fruta de interesse econômico devido ao seu alto teor de ácido ascórbico. Sua produção destina-se, principalmente, a extração da vitamina C, em frutos verdes, para atender às indústrias de suplementos alimentares, cosméticos e fármacos. Os frutos maduros, geralmente, são comercializados na forma de polpa congelada e sucos. A espécie apresenta ampla variabilidade, inclusive para caracteres físico-químicos dos frutos, em diferentes estádios de maturação. Uma das estratégias para explorar essa variabilidade de forma eficiente e acelerar o ganho genético em programas de melhoramento é utilizar o conhecimento das associações entre os caracteres de interesse. O objetivo deste trabalho foi estimar as correlações entre descritores de frutos avaliados em acessos de aceroleira do Banco Ativo de Germoplasma (BAG) da Embrapa Semiárido. O acervo está instalado na Estação Experimental de Bebedouro, em Petrolina-PE, em solo do tipo argissolo vermelho-amarelo e clima tropical semiárido (BSwh). Utilizou-se delineamento de blocos casualizados, com três repetições e parcelas de três plantas. As avaliações foram realizadas no segundo semestre de 2022, coletando-se, em cada acesso, três amostras de 500g de frutos, respectivamente, nos estádios fisiológicos verde (1), intermediário (2) e maduro (3). Avaliaram-se a massa média (MM); cor da casca em função dos parâmetros LCH; a firmeza (FIRM); a acidez titulável (AT); o teor de sólidos solúveis (SS); a relação SS/AT; e teor de ácido ascórbico (AA). Utilizando-se o programa GENES, os dados foram submetidos à análise de variância e as correlações foram calculadas com base no quociente das covariâncias entre os caracteres e os produtos dos respectivos desvios-padrão. A acidez titulável correlacionou-se negativamente, nos três estádios fisiológicos, com o teor de sólidos solúveis em frutos verdes, confirmando que conforme a maturação dos frutos avança, observa-se a redução da acidez. De modo geral, correlações altas ($r > 0,70$) e positivas foram observadas entre os três estádios de maturação, quando considerado cada caráter separadamente. Destacaram-se as correlações envolvendo a massa de fruto ($MF1 \times MF2 = 0,82$; $MF1 \times MF3 = 0,79$ e $MF2 \times MF3 = 0,79$) e ácido ascórbico ($AA1 \times AA2 = 0,93$; $AA1 \times AA3 = 0,79$ e $AA2 \times AA3 = 0,68$). Esses resultados indicam a possibilidade de se fazer a seleção para esses caracteres utilizando apenas um estágio de maturação, o que torna o processo mais prático e econômico.

Palavras-chaves: Acerola; seleção; ácido ascórbico.

Agradecimentos: Embrapa, Univasf e Facepe.

