

Diferentes índices de seleção para identificação de genótipos de acerola com alta qualidade para consumo in natura e processamento

Raquel de Souza Silva¹; Sérgio Tonetto de Freitas²; Flávio de França Souza³; João Claudio Vilvert⁴; Willamo Pacheco Coelho Júnior⁵

Resumo — A cultura da aceroleira (*Malpighia emarginata* DC) é conhecida pela produção de frutos com alta concentração de ácido ascórbico (AA) e outros compostos nutricionais. Essas diferentes propriedades têm estimulado a exploração da cultura, requerendo o desenvolvimento de novos genótipos com características atraentes para o mercado in natura e a indústria de processamento. Assim, o objetivo deste trabalho foi identificar genótipos de acerola destinados a diferentes mercados. O experimento foi conduzido em três ciclos produtivos entre 2022 e 2023, com 95 acessos do Banco ativo de germoplasma de aceroleira, localizado no Campo Experimental de Bebedouro da Embrapa Semiárido, em Petrolina, PE. Para as análises, foram colhidos 15 frutos verdes e maduros em duas plantas por acesso, caracterizados pela coloração da epiderme (verde e vermelha, respectivamente) e avaliados quanto a seis atributos físico-químicos: massa média (MM); cor de casca, expressa como luminosidade, cromaticidade e ângulo *hue*; sólidos solúveis (SS); acidez titulável (AT); relação SS/AT e teor de ácido ascórbico (AA). Foram aplicados quatro índices de seleção (índice clássico de Smith-Hazel, índice base de Williams, índice da soma de *ranks* de Mulamba e Mock e índice da distância genótipo-ideótipo). A partir da seleção simultânea pelos quatro índices de seleção, os genótipos BRS Rubra, Manoela, Mar 10, Clone 71/2, Okinawa, Costa Rica, Iarp 01, Aco 14, Aco 05, Lag 01 e Lag 04 apresentaram o maior potencial para o consumo in natura, por apresentarem maior massa, SS e relação SS/AT, assim como menor acidez, características atrativas para o consumo in natura. Os genótipos BV 01, Lígia, Natália, Luísa, Junko, Flor Branca, Costa Rica, Iarp 01, Alha 03, Aco 10, Lag 05 e Lag 04, por sua vez, apresentaram maior potencial para a indústria de processamento por apresentarem maiores densidade no peso dos frutos e elevadas concentração de AA.

Palavras-chave: *Malpighia emarginata* DC, pós-colheita, melhoramento genético, qualidade dos frutos.

Financiamento: Fundação de Amparo à Ciência e Tecnologia do Estado de Pernambuco (Facepe), Universidade Federal do Vale do São Francisco (Univasf) e Embrapa.

¹Mestranda da Universidade Federal do Vale do São Francisco (Univasf), bolsista Facepe, Petrolina, PE. ²Pesquisador, Embrapa Semiárido, Petrolina, PE, sergio.freitas@embrapa.br. ³Pesquisador, Embrapa Semiárido, Petrolina, PE, flavio.franca@embrapa.br. ⁴Doutorando da Universidade do Sudoeste da Bahia, bolsista Capes, Vitória da Conquista, BA. ⁵Mestrando, Universidade Estadual de Feira de Santana (Uefs), bolsista Capes, Feira de Santana, BA.