## RESUMO - MELHORAMENTO DE ESPÉCIES PERENES

## CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE DE FRUTOS DE DIFERENTES CULTIVARES DE MARACUJÁ EM AMBIENTE SEMIÁRIDO

Leticia Rodrigues Da Silva (letirodrigues140@gmail.com)

Valdemicio Ferreira De Sousa (valdemicio.sousa@embrapa.br)

Francisco José De Seixas Santos (francisco.seixas@embrapa.br)

Braz Henrique Nunes Rodrigues (braz.rodrigues@embrapa.br)

Kadson De Sousa Alves (kadson\_alves@hotmail.com)

A cultura do maracujazeiro (Passiflora spp.) apresenta grande importância econômica no Brasil, especialmente nas regiões tropicais e subtropicais. No entanto, no semiárido brasileiro, as condições edafoclimáticas adversas, como alta temperatura, baixa umidade relativa e irregularidade das chuvas, impõem desafios ao cultivo. A seleção adequada de cultivares pode contribuir para o aumento da produtividade, da sustentabilidade e da rentabilidade do cultivo do maracujá no semiárido piauiense. O objetivo do trabalho foi avaliar os índices de qualidade de frutos de diferentes cultivares de maracujá nas condições climáticas do semiárido, visando identificar genótipos com maior expressão nos índices de qualidade física e química dos frutos. O trabalho foi realizado Alto Canindé no município de Conceição Canindé, Piauí. Foram avaliadas 7 variáveis: peso médio do fruto (PMF), diâmetro do fruto (DF), comprimento do fruto (CF), peso da polpa (P polpa), peso da casca (P casca), espessura da casca (Esp casca) e teor de sólidos solúveis (°Brix) das cultivares: BRS Gigante amarelo (GA); BRS Sol do Cerrado (SC); BRS Rubi do Cerrado (RC),

BRS Pérola do Cerrado (PEC). Os resultados foram submetidos a análise de variância e Teste de Tukey a 5%. A análise estatística revelou diferenças significativas entre as cultivares de maracujá para todas as variáveis estudadas. As cultivares RC e SC apresentaram os melhores desempenhos físicos, com frutos mais pesados, maiores e com maior teor de polpa, sendo mais indicadas para o consumo in natura e processamento industrial. Em contrapartida, PEC apresentou os menores valores para peso, diâmetro, comprimento e rendimento de polpa, mas destacou-se pelo maior teor de sólidos solúveis (17,3 ºBrix), sugerindo potencial para nichos que valorizem sabor mais doce. Os coeficientes de variação variaram entre 3,16% (ºBrix) e 14,48% (polpa), indicando boa precisão experimental. Assim, as cultivares BRS Rubi do Cerrado e BRS Sol do Cerrado apresentaram maior potencial para produção de frutos com características físicas desejáveis ao mercado, enquanto a cultivar PEC, embora inferior em tamanho, destaca-se pelo maior teor de brix, podendo ser útil para fins específicos de processamento ou seleção genética.

Palavras-chave: passiflora spp; semiárido; cultivares adaptadas; avaliação de cultivares.