

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Meio-Norte
Ministério da Agricultura e Pecuária*

ISSN 3086-6545 (referente ao suporte impresso)

Eventos Técnicos & Científicos

2

Setembro, 2025

Anais

X Jornada Científica da Embrapa Meio-Norte

12 a 14 de novembro de 2024
Teresina, PI

Embrapa Meio-Norte
Teresina, PI
2025

Embrapa Meio-Norte
Av. Duque de Caxias, 5.650,
Bairro Buenos Aires
Caixa Postal 01
64008-480 Teresina, PI
www.embrapa.br/meio-norte
www.embrapa.br/fale-conosco/sac
Comitê Local de Publicações

Presidente
José Almeida Pereira

Secretária-executiva
Edna Maria Sousa Lima

Membros
*Orlane da Silva Maia, Maria Eugênia Ribeiro,
Kaesel Jackson Damasceno e Silva, Lígia Maria
Rolim Bandeira, Alexandre Kemenes, Ana Lúcia
Horta Barreto, Carlos Antônio Ferreira de Sousa,
Carlos César Pereira Nogueira, Francisco de Brito
Melo, Ricardo Montalvan Del Aguila, Robério dos
Santos Sobreira, Sérgio Luiz de Oliveira Vilela e
Valdemir Queiroz de Oliveira*

Edição executiva
Lígia Maria Rolim Bandeira

Revisão de texto
Francisco de Assis David da Silva

Normalização bibliográfica
Orlane da Silva Maia

Projeto gráfico
Leandro Sousa Fazio

Diagramação
Jorimá Marques Ferreira

Capa
Ivana Aragão Maria Lima

Tiragem: 300 exemplares

Todos os direitos reservados

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei no 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Embrapa Meio-Norte

Jornada de Iniciação Científica da Embrapa Meio-Norte (10. : 2024 : Teresina, PI).

Anais da X Jornada Científica da Embrapa Meio-Norte / X Jornada Científica da Embrapa Meio-Norte, Teresina, PI, 12 a 14 de novembro de 2024. – Teresina : Embrapa Meio-Norte, 2025.

59 p. ; 21 cm x 29,7 cm. – (Eventos técnicos & científicos / Embrapa Meio-Norte ; ISSN 3086 6545 ; 002).

1. Pesquisa científica. 2. Iniciação científica. 3. Agricultura. 4. Pecuária. 5. Tecnologia. I. Título. II. Série. III. Embrapa Meio-Norte.

CDD 607 (21. ed.)

Orlane da Silva Maia (CRB-3/915)

© 2025 Embrapa

Características de frutos de diferentes acessos de cajá coletados na região Meio-Norte do Brasil

Kadson de Sousa Alves⁽¹⁾, Eugênio Celso Emérito Araújo⁽²⁾, Letícia Rodrigues da Silva⁽¹⁾, Melissa Oda Souza⁽³⁾ e Monalisa Gomes Barbosa⁽¹⁾

⁽¹⁾Bolsista, Embrapa Meio-Norte, Teresina, PI, alveskadson6@gmail.com. ⁽²⁾Pesquisador(a), Embrapa Meio-Norte, Teresina, PI, eugenio.emerito@embrapa.br. ⁽³⁾Professora, UESPI, Teresina, PI.

Resumo – O estudo objetivou determinar as características físicas e físico-químicas de frutos de oito acessos de cajá. As análises foram realizadas no Laboratório de Fisiologia Pós-Colheita da Embrapa Meio-Norte, Teresina-PI, utilizando-se dez frutos por acesso com as seguintes características: peso (PF), diâmetro (DF) e comprimento (CF) do fruto, peso da polpa (PP), peso da casca (PC), peso da semente (PS), pH, sólidos solúveis totais (SST), acidez total titulável (ATT), percentagem de polpa e relação SST/ATT. Os resultados foram submetidos à análise de componentes principais (ACP) e agrupamento hierárquico, utilizando-se o método de Ward para identificar padrões de variabilidade e similaridade entre os acessos. Os dados foram reduzidos a dois componentes principais que, juntos, explicaram 77,07% da variabilidade total. O componente principal 1 (CP1), com 48,96% da variabilidade, correlacionou-se com características físicas do fruto (PF, DF, CF, PP, PC, PS) e o componente principal 2 (CP2) com 28,11% da variabilidade, correlacionou-se com características físico-químicas (SST Brix, SST/ATT e ATT). O agrupamento hierárquico dividiu os acessos em dois grupos: grupo 1 (acessos MASJC-02, MASJC-04 e CB1T6P2), caracterizados por maiores valores nas características físico-químicas (SST, Brix e SST/ATT) e grupo 2 (acessos CB2T1P2, CB2T1P3, CB3T1P2, CB3T12P2 e B3T8P2), que apresentaram maiores valores das características físicas do fruto. O estudo identificou uma distinção clara entre os acessos de cajá com base em características físicas e físico-químicas.

Termos para indexação: *Spondias mombin*, qualidade do fruto, pós-colheita.