

PC - PAT -
CARACTERIZAÇÃO DOS FRUTOS DE CULTIVARES E SELEÇÕES DE GOIABEIRA NA REGIÃO DO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO. M.A.C. de LIMA; J.S. de ASSIS; L. GONZAGA NETO; L.C. GRANGEIRO. Embrapa Semi-Árido, Caixa postal 23, Petrolina-PE, 56.300-000.

O objetivo do estudo foi caracterizar, através de determinações físicas, físico-químicas e químicas, os frutos de cultivares e seleções de goiabeira produzidas na Região do Submédio São Francisco. Os frutos, em estágio de maturação "de vez", foram provenientes da Estação Experimental de Bebedouro, Embrapa Semi-Árido, e avaliados no Laboratório de Fisiologia Vegetal da mesma empresa, em delineamento experimental inteiramente casualizado, com quatro repetições. Os tratamentos foram os genótipos de polpa branca (Alabama Safed, Lucknow 49, Banahas, White Selection of Florida e Seleção IPA B 38.1) e vermelha (Paluma, Patillo 21, Surubim, Red Selection of Florida e Seleção IPA B 14.3). Avaliou-se: massa, diâmetro longitudinal (DL), diâmetro transversal (DT), relação DL/DT, espessura da casca, espessura da polpa externa, sólidos solúveis totais (SST), acidez total titulável (ATT), pH, açúcares solúveis totais (AST) e vitamina C. Os genótipos de polpa branca, exceto Seleção IPA B 38.1, tiveram a maior massa dos frutos (superior a 145,0 g). As menores relações DL/DT foram observadas nas cultivares Banahas (0,98) e Lucknow 49 (1,00), caracterizando frutos redondos, formato preferido para fins de processamento. Estas cultivares destacaram-se, ainda, pela maior espessura da polpa externa. Os valores mais elevados de SST foram observados em Paluma (10,4°Brix) e Lucknow 49 (10,9°Brix). A ATT, por sua vez, foi baixa na maioria dos genótipos, exceto Surubim e Seleção IPA B 14.3. No entanto, os valores de pH, considerados altos, variaram de 3,72 a 4,22. De um modo geral, os genótipos de polpa branca tiveram os maiores teores de AST, em torno de 5 a 7%, e de vitamina C, atingindo até 200 mg de ácido ascórbico/100 g.