

II SIMPÓSIO BRASILEIRO DE RECURSOS GENÉTICOS

25 a 28 de novembro de 2008

Hotel Nacional

Brasília-DF

ANAIS

Organização Administrativa

**Fundação de Apoio à Pesquisa Científica e Tecnológica -
FUNCREDI**

Organização Técnica

Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia

CARACTERIZAÇÃO DE POPULAÇÕES DE CAMU-CAMUZEIRO, COM VARIÁVEIS QUÍMICAS DA POLPA DO FRUTO, EM TOMÉ AÇU, PARÁ

Rafael Moysés Alves¹, Thiago Martins Pinheiro²; Jaílson Akihiro Takamatsu³; Helina Lumi Moritsuka⁴

¹Pesquisador da Embrapa Amazônia Oriental. Belém – PA. : rafael@cpatu.embrapa.br;

²Discente de Agronomia pela Universidade Federal Rural da Amazônia – UFRA e bolsista do CNPq pela Embrapa Amazônia Oriental. Belém – PA. : thiago_mpinheiro@yahoo.com.br;

³Engenheiro Agrônomo da CAMTA. Tomé-Açu – PA. : atea@camta.com.br

⁴Laboratorista da CAMTA. Tomé-Açu – PA. Correio eletrônico: industria@camta.com.br

Palavras-chave: Fruteira nativa, Variabilidade, Pré-melhoramento, Vitamina C,

O camu-camuzeiro é uma fruteira nativa da região amazônica que se destaca pela elevada produção de ácido ascórbico, precursor da vitamina C. No Brasil encontra-se em processo inicial de domesticação. Este trabalho foi desenvolvido com o objetivo de caracterizar as plantas de três plantações comerciais de camu-camuzeiro, existentes nos municípios de Tomé Açu e Igarapé Açu, através da análise química de amostras de frutos (polpa), para colher subsídios que permitissem identificar matrizes para comporem uma quadra de pré – melhoramento da espécie. Dessa quadra deverão sair, futuramente, as cultivares que serão oferecidas aos agricultores. Das 11.000 plantas que compunham as três quadras, foram amostradas 196 plantas, correspondendo a 1,8% do total. Em cada planta foi colhida uma amostra de aproximadamente 40 frutos maduros, ou próximos à maturação. Foram determinados: o pH, acidez total titulável, sólidos solúveis totais (°Brix); razão °Brix/acidez e o teor de ácido ascórbico (vitamina C). Foi realizada, também, a avaliação da coloração da polpa. Os resultados demonstraram que, as três populações de camu-camuzeiro estudadas conservam bom nível de variabilidade genética, no tocante às características químicas da polpa, que poderá ser aproveitada tanto em trabalhos de recursos genéticos, como diretamente no pré-melhoramento da cultura. A população 1 poderá ser fonte das matrizes mais interessantes quanto às características tecnológicas da polpa, especialmente no tocante ao teor de ácido ascórbico (vitamina C), pois algumas plantas dessa população apresentaram teores de ácido ascórbico superiores a 2.000 mg/100 g de polpa fresca.

Fontes financiadoras: CAMTA, EMBRAPA