of side de

VII Simposio de Recursos Genéticos para América Latines

CARACTERIZAÇÃO DE ACESSOS DE BACURIZEIRO EM FUNÇÃO DO RENDIMENTO PERCENTUAL DO FRUTO

Walnice Maria OLIVEIRA DE NASCIMENTO¹; José Edmar URANO DE CARVALHO²; Moisés MOURÃO JÚNIOR³

Pesquisador da Embrapa Amazônia Oriental, Caixa Postal 48, Belém, PA – Brasil, CEP 66095-100 walnice@cpatu.embrapa.br¹, urano@cpatu.embrapa.br²

RESUMO

O trabalho teve como objetivo efetuar a classificação e ordenação de 41 matrizes de bacurizeiro. Foram analisados 50 frutos por planta. Para a classificação e ordenação foi efetuada análise multivariada de agrupamento. Os descritores considerados foram os rendimentos percentuais de casca, polpa total (polpa aderida às sementes e segmentos partenocárpicos), sementes, restos de placenta e a fração da polpa representada pelos segmentos partenocárpicos. Observou-se que os valores de rendimento percentual de casca foram os mais elevados (66,9-67,3%) vindo a seguir as sementes (17,8-18,2%), a polpa total (14,4-14,7%) e os restos placentários (0,35-0,37%). O rendimento percentual da polpa representado pelos segmentos partenocárpicos foi inferior ao da porção de polpa aderida às sementes. Foram definidos oito agrupamentos, constituindos de uma a 15 matrizes. A maioria das matrizes (71%) apresentou rendimento percentual de polpa inferior a 14%. Entretanto, foi possível selecionar 17% de matrizes com rendimento percentual de polpa entre 19% e 28%.

INTRODUÇÃO

O bacurizeiro (Platonia insignis Mart.) é uma espécie arbórea nativa da Amazônia Oriental brasileira. Os frutos dessa Clusiaceae ocupam posição de destaque na preferência dos consumidores dos Estados do Pará, Piauí, Maranhão e Tocantins, onde concentram-se densas e diversificadas populações naturais (Cavalcante, 1996). Embora mais conhecido como planta frutífera, também apresenta madeira com boas características físico mecânicas e multiplicidade de usos. Contudo, a quase totalidade da produção é oriunda da exploração de populações naturais pois são raros os pomares de bacurizeiro. Um dos fatores que têm limitado a implantação de pomares de bacurizeiro estão relacionados ao baixo rendimento em polpa dos frutos e às dificuldades de propagação, embora em relação ao segundo aspecto, consideráveis avanços tenham sido obtidos nos últimos anos.

O fruto do bacurizeiro é tipo baga uniloculada, com formato arredondado, ovalado ou achatado, contendo em seu interior de uma a cinco sementes envolvidas pelo endocarpo, que se constitui na parte comestível do fruto. Pode ser fracionado nas seguintes componentes: casca, polpa, sementes e restos placentários. A polpa pode ser subdividida nas frações polpa aderida às sementes e segmentos partenocárpicos. A primeira se desenvolve em lóculos em que houve a conversão de óvulos em sementes, estando, portanto, aderida ao tegumento das sementes; a segunda se forma em lóculos em que não houve a conversão de óvulos em sementes, encontrando-se, portanto, livre (Carvalho, et al., 2007; Carvalho & Müller,

2005). As pronunciadas variações nos rendimentos percentuais de casca, polpa e sementes são, em grande parte, decorrentes da existência de ampla variabilidade genética, que também se manifesta em algumas características físico-químicas da polpa, pois a espécie é essencialmente alógama, devido à existência de mecanismo de auto-incompatibilidade genética que impede a autofecundação

O trabalho teve como objetivo efetuar a classificação e ordenação de 41 matrizes de bacurizeiro, sendo 37 do Banco de Germoplasma de Bacurizeiro da Embrapa Amazônia Oriental e quatro de populações nativas, com base na participação relativa das diferentes partes que compõem o fruto.

MATERIAL E MÉTODO

Foram analisados 50 frutos em completo estádio de maturação de cada planta-mãe Para a classificação e ordenação foi efetuada análise multivariada de agrupamento (cluster analysis), tomando como medida de distância a de Mahalanobis (D²) e como método de amalgamação de ligação completa. Os descritores considerados foram os rendimentos percentuais de casca, polpa total (polpa aderida às sementes e segmentos partenocárpicos), sementes, restos de placenta e a fração da polpa representada pelos segmentos partenocárpicos.

VII Simposio de Recursos Genéticos para América Latine

RESULTADO E DISCUSSÃO

Observou-se que os valores de rendimento percentual de casca foram os mais elevados (66,9-67,3%) vindo a seguir as sementes (17,8-18,2%), a polpa total (14,4-14,7%) e os restos placentários (0,35-0,37%). O rendimento percentual de polpa representado pelos segmentos partenocárpicos foi inferior ao da porção de polpa aderida às sementes. A partir de critério probabilístico, foram definidos oito agrupamentos, constituídos de uma a 18 matrizes (Tabela 1).

Tabela 1. Agrupamento em oito diferentes classes para 41 matrizes de bacurizeiro (*Platonia insignis*).

Agrupamentos	N° matriz	Casca: *(%)	Semente (%)	Polpá i (%)	Segmento partenocarpico (%)	Placenta (%)
I	1	53,33	18,65	27,74	13,04	0,28
$\mathcal{P}_{\mathbf{v}}$, $\mathcal{W}_{\mathbf{v}}$	1.1	65.47	12,41	21,90	13,67	0,23
V	5	62,71	18,43	18,57	5,53	0,28
. ¿VIII.	5.5	64,04	21,47	14,14	6,38	0,35
VII	18	68,01	17,98	13,66	5,67	0,35
ostopalkoperini	-,44	71,29	14,89	13,55	4,14.	0,27
VI	3	64,97	21,01	13,37	5,85	0,65
	4	73,45	15,43	10,68	3.47	0,45

CONCLUSÕES

A maioria das matrizes (71% do total) apresentou rendimento percentual de polpa total inferior a 14%. Entretanto, foi possivel selecionar 17% de matrizes com rendimento percentual de polpa entre 19% e 28%.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS

- CARVALHO, J.E.U. de; NASCIMENTO, W.M.O. do; MÜLLER, C.H. Propagação do Murucizeiro (*Byrsonima crassifolia* (L.) Rich.). In: CARVALHO, J.E.U. de; NASCIMENTO, W.M.O. do; MÜLLER, C.H. Produção de mudas de espécies frutíferas nativas da Amazônia. Fortaleza: Instituto Frutal, 2007. p. 87-99.
- **CARVALHO, J.E.U de; MÜLLER, C.H.** Biometria e rendimento percentual de polpa de frutas da Amazônia. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2005. 4p. (Embrapa Amazônia Oriental. Comunicado Técnico, 139).
- CAVALCANTE, P.B. Frutas comestíveis da Amazônia. Belém: CNPq/ Museu Paraense Emílio Goeldi, 6 ed. 1996, 279p (Coleção Adolpho Ducke).

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem ao apoio financeiro do CNPq (Processo nº 480760/2007-1).