

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS DE ACESSOS DE CAJUI (*Anacardium ssp.*)

Sulimary Oliveira Gomes¹, Valdomiro Aurélio Barbosa de Souza², Maria do Perpetuo Socorro Damasceno Costa³, Crisley Cristina Pereira da Silva⁴ & Elen de Moura Vale⁵

¹Graduanda em Eng. Agrônômica/UFPI, Bolsista PIBIC-CNPq/Embrapa Meio-Norte, Teresina-PI, sgomes_pi@hotmail.com, ²Pesquisador Embrapa Meio-Norte/Teresina-PI, valdo@cpamn.embrapa.br, ³Graduada em Eng. Agrônômica/UESPI, Bolsista DTI/CNPq, lindamara.1@hotmail.com, ⁴Estudante de Graduação em Eng. Agrônômica/UESPI, crisley.silva@hotmail.com, ⁵Estudante de Graduação em Ciências Biológicas/UFPI, ellenmoura27@hotmail.com

O objetivo deste trabalho foi avaliar características físicas e químicas de 15 acessos de cajuí, obtidos na área da Embrapa Meio Norte, em Teresina, PI. Coletaram-se frutos maduros no período da safra (setembro a dezembro de 2008), e analisaram-se as seguintes características: (a) físicas – peso médio (PMF); diâmetro médio (DM); altura fruto (AF), relação AF/DM; peso médio da castanha (PMC); relação PMC/PMF; altura da castanha (AC), diâmetro dorsal da castanha (DDC) e diâmetro ventral da castanha (DVC); e (b) químicas – sólidos solúveis totais (SST); acidez total titulável (ATT); e relação SST/ATT. PMF, DM e AF referem-se ao pseudofruto + castanha. SST e ATT foram expressos em %, sendo ATT em relação ao ácido cítrico. Efetuou-se a análise de variância dos dados, comparando-se as médias de acessos pelo teste de agrupamento Scott-Knott a 5%. Houve efeito significativo de acesso para todas as características analisadas, indicando a presença de elevada variabilidade fenotípica no germoplasma. Obtiveram-se as seguintes amplitudes de variação: PMF – 5,7 g (BGCA 050) a 39,6 g (BGCA 051); DM – 17,8 mm (BGCA 050) a 35,4 mm (BGCA 051); AF – 30,7 mm (BGCA 050) a 59,8 mm (BGCA 045); relação AF/DME – 1,5 (BGCA 051) a 2,7 (BGCA 045); PMC – 0,63 g (BGCA 050) a 4,33 g (BGCA 041); relação PMC/PMC – 0,09 (BGCA 042) a 0,21 (BGCA 052); AC – 15,9 mm (BGCA 050) a 27,7 mm (BGCA 051); DDC – 8,5 mm (BGCA 050) a 14,3 mm (BGCA 041); DVC – 11,3 mm (BGCA 050) a 22,2 mm (BGCA 041); SST – 11,5% (BGCA 041) a 19,2% (BGCA 047); ATT – 0,11% (BGCA 044) a 1,27% (BGCA 045); e relação SST/ATT – 9,55 (BGCA 045) a 126,9 (BGCA 044).

Palavras-chave: Fruteira nativa, recursos genéticos, caracterização física e química.