



**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E QUÍMICAS DE FRUTOS DE
ACESSOS DE *Cucurbita moschata* PROCEDENTES DOS ESTADOS DO
PIAUI E DO MARANHÃO.**

ANDRÉIA AMARIZ, MARIA AUXILIADORA COELHO DE LIMA, RICARDO ELESBÃO ALVES,
THALITA PASSOS RIBEIRO, DANIELLY CRISTINA GOMES DA TRINDADE.

UFERSA, EMRAPA SEMIÁRIDO, EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL

As cucurbitáceas estão entre as principais culturas presentes na agricultura familiar do Nordeste, com destaque para a abóbora (*Cucurbita moschata*), espécie indígena de grande importância para a alimentação humana tanto pela versatilidade culinária quanto pela riqueza em minerais, vitaminas e, em algumas espécies, carotenóides. Os tipos locais cultivados nessa região, chamados de abóbora 'Maranhão' ou abóbora 'comum', apresentam ampla variabilidade genética, percebida por diferenças na coloração de casca e polpa dos frutos, assim como de tamanho, formato e sabor. O objetivo deste trabalho foi avaliar as características físico-químicas e químicas de frutos de acessos de *Cucurbita moschata* pertencentes ao Banco Ativo de Germoplasma de Cucurbitáceas da Embrapa Semiárido e procedentes dos estados do Piauí e do Maranhão. Foram multiplicados e caracterizados quinze acessos de *Cucurbita moschata*, identificados em dados de passaporte como: 510, 515, 525, 560, 561, 564, 574, 575, 579, 581, 583, 585, 587, 589 e 592. O primeiro acesso era procedente de Alto Verde/São Pedro do Piauí-PI, os dois seguintes de Barra do Corda-MA e os demais de Urbano Santos-MA. Os acessos foram plantados em bandejas de isopor em seis de agosto de 2009 e transplantados 19 dias depois em área do Campo Experimental de Mandacaru/Embrapa Semiárido, em Juazeiro-BA. A colheita foi realizada aos 120 após o transplante. Os frutos colhidos foram transportados para o laboratório de Fisiologia Pós-colheita da Embrapa Semiárido, onde foram limpos e avaliados. As variáveis analisadas foram: teor de sólidos solúveis; acidez titulável; açúcares solúveis totais; polifenóis extraíveis totais e carotenóides totais. O delineamento experimental utilizado foi em blocos casualizados com 15 tratamentos e três repetições, cada uma constituída por oito frutos. Os dados foram submetidos à análise de



variância e, para os casos em que foi observada significância estatística, as médias foram comparadas pelo teste de Scott-Knott ($p < 0,05$). A análise de variância mostrou significância estatística para todas as variáveis. Os frutos dos acessos 515, 525, 581 e 589 apresentaram os maiores teores de sólidos solúveis e de polifenóis extraíveis totais. A exceção do 525, os frutos desses acessos também apresentaram elevados teores de carotenóides totais. Em relação à acidez titulável, o acesso 592 distinguiu-se dos demais pelo maior valor. Comparando-se todos os acessos avaliados, os frutos do 581 apresentaram qualidade superior, reconhecida pelos maiores teores de sólidos solúveis, de polifenóis extraíveis totais e de carotenóides totais. Por esta razão, pode ser indicado para uso em programas de pré-melhoramento e melhoramento genético vegetal voltado para a qualidade dos frutos

Palavras – chave: ABÓBORA, CAROTENÓIDES, QUALIDADE, RECURSOS GENÉTICOS.