

Caracterização de progênies de aceroleira oriundas do cruzamento entre as variedades “Okinawa” e “Sertaneja”

Maria Selma Souza Matos¹; Elaine Silva da Cruz¹; Cristina de Fátima Machado²;
Rogério Ritzinger²

¹Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; ²Pesquisador(a) da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: selma.sm@hotmail.com; nanescruz@yahoo.com.br, cmachado@cnpmf.embrapa.br; rogerio@cnpmf.embrapa.br

A caracterização agrônômica e físico-química de frutos, aliada à estimativa da variabilidade genética é fundamental na seleção de parentais para cruzamentos, a fim de explorar sua heterose e desenvolver cultivares superiores. Neste sentido, o objetivo deste trabalho foi caracterizar uma progênie de aceroleira, obtida de um cruzamento entre “Okinawa” e “Sertaneja”. Essas variedades foram selecionadas em virtude de suas características agrônômicas de interesse: maior comprimento e diâmetro de fruto; acidez titulável e teor de vitamina C elevado, acima de 2000 mg/100 g⁻¹ de ácido málico, caracteres de interesse para a indústria. Quatro progênies de aceroleiras foram caracterizadas mediante o uso de descritores qualitativos e quantitativos. As avaliações foram realizadas na área experimental e no Laboratório de Fisiologia Vegetal da Embrapa Mandioca e Fruticultura, em Cruz das Almas, BA, durante o período de janeiro a março de 2010 e abril a maio de 2011. As quatro progênies foram avaliadas em relação a sete descritores qualitativos e nove quantitativos. Os descritores referentes aos frutos foram obtidos a partir de uma amostra composta de 20 frutos e três repetições. Os descritores qualitativos avaliados foram: presença de sulcos (PS), tamanho do fruto (TF), formato do fruto (FF), cor do fruto imaturo (CFI), cor do fruto maduro (CFM), aderência do pedúnculo ao fruto (APF) e aderência do pedúnculo ao ramo (APR). Em relação aos descritores quantitativos foram avaliados: peso médio de 20 frutos (PF) e peso da polpa (PP). No que tange à caracterização físico-química foram avaliados: acidez titulável (AT), sólidos solúveis (SS), SS/AT (ratio), pH, diâmetro longitudinal do fruto (DLF), diâmetro transversal do fruto (DTF) e teor de Vitamina C (TVC). O estudo permitiu a identificação de progênies de aceroleiras contrastantes para os descritores avaliados, com destaque para a L2P1, que apresentou os maiores valores médios de PF (121,33 g), PP (63,07 g), SS (5,9° Brix), SS/AT (5,54 %), TVC (1037, 5 mg 100 g⁻¹ de ácido málico), DTF (22,63 mm), DLF (20,63 mm); L3P1 com PF (117,67 g), PP (36,54 g), SS (4,9 ° Brix), SS/AT (5,54%), TVC (889,3 mg 100 g⁻¹ de ácido málico), DTF (21,97 mm), DLF (19,42 mm). Vale ressaltar que, embora, L2P4, tenha apresentado valor de TVC (1531, 6 mg 100 g⁻¹ de ácido málico) superior a L2P1 e L3P1, esse fato não foi observado em relação aos demais caracteres avaliados. O pH foi o caractere que apresentou pouca variação entre as progênies, cuja amplitude variou de 3,17 a 3,38. As progênies avaliadas não apresentaram variação em relação aos descritores FF (achatado), APF (aderente), OS (superficiais) e CFI (verde arroxeado). Essas informações podem ser úteis ao programa de melhoramento de aceroleira da Embrapa Mandioca e Fruticultura, permitindo a seleção de progênies, que poderão ser recomendadas para hibridação com outras populações.

Palavras-chave: *Malpighia emarginata*; recurso genético; variabilidade; melhoramento genético