



# **3º CONGRESSO BRASILEIRO DE MELHORAMENTO DE PLANTAS**

**De 9 a 12 de maio de 2005  
GRAMADO - RS - BRASIL**

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE FRUTOS DE SEIS CULTIVARES DE COQUEIRO ANÃO. Maria Elizabete Carvalho dos Santos Filha<sup>1</sup>; Ricardo Elesbão Alves<sup>1</sup>; Humberto Umbelino de Sousa<sup>2</sup>; Vlayrton Tomé Maciel<sup>1</sup>; Josefranci Moraes de Farias<sup>1</sup>; Maria do Socorro Moura Rufino<sup>1</sup>. <sup>1</sup>Embrapa Agroindústria Tropical. <sup>2</sup>Embrapa Meio-Norte. Apoio: Cnpq. E-mail.:elesbao@cnpat.embrapa.br

A variedade anã de coqueiro é composta das cultivares Verde, Amarela e Vermelha, todavia as duas últimas não são exploradas para produção de água, tendo em vista que os consumidores associam a cor dos frutos, a maturação avançada dos mesmos. Desta forma, foram iniciados em 1996, em Parnaíba, PI, na Embrapa Meio-Norte, estudos visando a avaliação de 6 cultivares oriundos do germoplasma da Embrapa Tabuleiros Costeiros. Este trabalho tem o objetivo de caracterizar fisicamente frutos de 6 cultivares de coqueiro anão. Frutos do cacho 9 (6-7 meses) das 6 cultivares (Verde de Jiqui - AVEJ, Amarelo de Gramame - AAG, Vermelho de Gramame - AVG, Amarelo-da-Malásia - AAM, Vermelho-da-Malásia - AVM e Vermelho-dos-Camarões - AVC), foram caracterizados quanto a: peso, comprimento, diâmetro, volume de água e cor da casca (L, a, b). O experimento foi realizado em DIC com 3 repetições constituídas por 4 frutos cada. Dentre as características avaliadas não foram observadas diferenças para peso e diâmetro. O volume mínimo de água foi de 400 mL (AAC), enquanto que o máximo de 540 mL (AVG). As cultivares amarelas e vermelhas, de coloração menos intensa, ou mais clara, apresentaram valores de L superiores ( $P > 0,5$ ) a verde. O croma, avaliado através dos parâmetros a e b, foram a característica que mais diferenciou as cultivares avaliadas. Conclui-se que as cultivares de coqueiro avaliadas apresentaram características físicas semelhantes, indicando que, com exceção da cor teriam o mesmo potencial de comercialização.