

Pollyana Cardoso CHAGAS<sup>1\*</sup>, Railin Rodrigues de OLIVEIRA<sup>2</sup>, Sara Thiele Moreira SOBRAL<sup>2</sup>, Julio Rodrigues da SILVA<sup>2</sup>, Leandro Camargo NEVES<sup>3</sup>, Edvan Alves CHAGAS<sup>4</sup>

Existem inúmeras espécies de frutíferas nativas da Amazônia extremamente importantes para o desenvolvimento regional, ainda inexploradas, mas que podem originar frutas de maior valor econômico. Neste contexto, torna-se necessário conhecer as características físicas e químicas de espécies de *Annona* spp. mais adaptadas às condições de lavrado de Roraima com o objetivo de conhecê-las e iniciar a formação de uma coleção de trabalho, que futuramente se converterá no Banco Ativo de Germoplasma de fruteiras nativas da Escola Agrotécnica (EAGRO) da Universidade Federal de Roraima. Para tal, as primeiras espécies selecionadas para a realização do trabalho foram aquelas da família Annonaceae. Coletou-se frutos de Graviola, Ata e Cherimoia oriundos de pomares domésticos. Os frutos de cada espécie foram avaliados no setor de fruticultura da EAGRO quanto as variáveis físicas: comprimento (cm), diâmetro (cm), massa fresca total do fruto (kg), massa do exocarpo (g), massa das sementes (g), massa da polpa (g), rendimento de polpa (%) e químicas: °Brix, pH e acidez. O delineamento foi inteiramente casualizado, com 10 repetições de 1 fruto cada. Os resultados foram submetidos à análise de variância através do Software estatístico SISVAR e as médias submetidas ao teste de Tukey. Dentre as espécies estudadas, verificou-se que a Cherimoia foi a que apresentou estatisticamente maiores frutos expressas pelo maior comprimento, diâmetro e massa do fruto, massa da casca e massa de semente; seguida pela Graviola e ATA. Com relação ao rendimento de polpa, a Graviola e a Cherimoia apresentaram maiores valores. Quanto ao °Brix, a Graviola apresentou valores superiores quando comparada a ATA e Cherimoia. A Cherimoia apresentou maior acidez, seguida da ATA e Graviola. Constatou, ainda, com base nos resultados obtidos, que a ATA é mais recomendada para o consumo *in natura* e a Cherimoia e Graviola para o processamento.

**Palavras-chave:** Annonaceae, *Annona muricata* L., *Annona cherimola* Mill., *Annona crassiflora* Mart., Fruticultura

Créditos de financiamento: PICEM-CNPq

<sup>1</sup>Eng. Agr., D.Sc., Profa. da Escola Agrotécnica da UFRR, orientador.

<sup>2</sup>Estudante do Curso Técnico em Agropecuária da Escola Agrotécnica da UFRR, bolsista PICEM-CNPq.

<sup>3</sup>Eng. Agr., D.Sc., Prof. do CCA/UFRR. Laboratório de Tecnologia de Alimentos.

<sup>4</sup>Eng. Agr., M.Sc., Pesquisador da Embrapa Roraima. Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq.

\* autor para correspondência: pchagas.eagro.ufr@hotmai.com