

Avaliação do conjunto de acessos da coleção de trabalho de variedades tradicionais de abóbora para características quantitativas da polpa

Érica Trindade Campos¹; Semíramis Rabelo Ramalho Ramos², Hélio Wilson Lemos de Carvalho²

¹Discente, Universidade Federal de Sergipe / Embrapa Tabuleiros Costeiros. Av. Beira Mar, 3250. CEP: 49025-040. Aracaju, SE. ericatcampos@yahoo.com.br; ²Pesquisador, Embrapa Tabuleiros Costeiros, Aracaju, SE. Av. Beira Mar, 3250, CEP: 49025-040. Aracaju, SE. semiramis.ramos@embrapa.br; helio.carvalho@embrapa.br

Palavras chave: *Cucurbita moschata*, utilização de germoplasma, recursos genéticos, variedades crioulas, cucurbitáceas.

Introdução

A abóbora (*Cucurbita moschata* D.) é uma hortaliça de importância socioeconômica e faz parte da matriz alimentar das populações da região Nordeste. Os frutos dessa hortaliça podem apresentar alto teor de antioxidantes, principalmente, carotenóides pró-vitamina A (RODRIGUEZ-AMAYA et al., 2005; RAMOS e QUEIROZ, 2005).

Na região Nordeste, as variedades tradicionais de abóbora têm amplo cultivo e grande aceitação no mercado consumidor que tem preferência pelo consumo de frutos mais doces, de coloração de polpa laranja-avermelhado e polpa enxuta, ou seja, que não se desfaça no processo da cocção (RAMOS e QUEIROZ, 2005). A polpa do fruto é matéria prima para a agroindústria de farinhas e concentrados para múltiplos usos, tanto para consumo humano quanto animal e industrial.

Já foram realizadas várias coletas de germoplasma das variedades tradicionais na região Nordeste. Contudo, há necessidade de ampliar a caracterização e avaliação dos acessos para promover amplo uso. O objetivo desse estudo foi avaliar os frutos de variedades tradicionais de abóbora da coleção de trabalho conservada pela Embrapa Tabuleiros Costeiros, para características de polpa.

Material e Métodos

Foram selecionados, em novembro de 2011, 141 frutos de abóbora procedentes dos trabalhos realizados em parceria entre a área de recursos genéticos e melhoramento da Embrapa Tabuleiros Costeiros, Sergipe. Estes frutos foram sanitizados, pesados, classificados quanto ao formato e divididos longitudinalmente. Para a mensuração das características de polpa utilizou-se a lista descritiva proposta por Esquina-Alcazar e Gullick (1983), com os seguintes descritores: diâmetro da cavidade interna (DCI), em cm, espessura da polpa (EPO), em cm e espessura da casca (EPC), em cm. A partir destes dados foi calculado o diâmetro do fruto (DF), em cm: $DF = DCI + EPO_{direita} + EPO_{esquerda} + EPC_{direita} + EPC_{esquerda}$. A determinação do percentual de polpa (%PO) foi realizada por meio da metodologia proposta por TOSSE et al. (2010): $\%PO = [(EPO_{direita} + EPO_{esquerda}) / DF] \times 100$. Foi realizada a análise descritiva dos dados.

Resultados e Discussão

A avaliação demonstrou que os frutos apresentaram peso médio de 4.960 kg, a maioria com formato cordiforme (70%). Na Tabela 1, verifica-se que o valor médio para espessura de casca foi de 0,49 mm e de polpa de 4,15 cm, com valor máximo de 7,20 cm para a espessura da polpa. O diâmetro da cavidade interna do fruto variou de 8,70 a 19,0 cm. O descritor diâmetro de fruto apresentou média de 23,02 cm, com valor mínimo e máximo, respectivamente, de 16,20 e 31,3 cm. Esta variação está relacionada ao formato do fruto. O valor médio para aproveitamento da polpa do fruto foi de 36%, com valor máximo de 51%. Sabe-se que quanto maior a espessura da polpa e maior o percentual da polpa, maior será o rendimento do fruto. A avaliação realizada na coleção de trabalho permitiu a descrição do material conservado e a identificação preliminar de acessos para enriquecer as ações de melhoramento.

Tabela 1. Análise descritiva dos dados obtidos na avaliação dos frutos da coleção de trabalho de variedades tradicionais de abóbora. Embrapa Tabuleiros Costeiros, Aracaju, 2012.

Valores	Descritores de avaliação				
	Espessura da casca (cm)	Espessura da polpa (cm)	Diâmetro da cavidade interna (cm)	Diâmetro do fruto (cm)	Polpa (%)
Mínimo	0,15	2,50	8,70	16,20	25,69
Máximo	1,70	7,20	19,00	31,30	51,28
Média	0,49	4,15	13,73	23,02	36,03
DP	0,19	0,84	1,88	2,65	5,40
CV (%)	38,30	20,17	13,69	11,50	14,98

Conclusão

As avaliações realizadas na coleção de trabalho permitem a descrição dos acessos quanto aos descritores da polpa e a identificação preliminar de acessos para enriquecer as ações de melhoramento.

Agradecimentos

Ao Fundo de Pesquisa Embrapa-Monsanto pela disponibilização de recursos e concessão de bolsa de Iniciação Científica concedida ao primeiro autor.

Referências

- ESQUINAS-ALCAZAR, J. T.; GULICK, P. J. **Genetic resources of cucurbitaceae**. Rome: IBPGR, 1983. 101 p. (IBPGR-82/84).
- RAMOS, S. R. R.; QUEIRÓZ, M. A. de Recursos genéticos de abóbora no Nordeste Brasileiro. In: LIMA, M. da CRUZ (organizadora). **Recursos genéticos de hortaliças: riquezas naturais**. São Luis: Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura, 2005. p.99-116.
- RODRIGUEZ-AMAYA, D. B., KIMURA, M.; GODOY, H. T., AMAYA-FARFAN, J. Updated Brazilian database on food carotenoids: factors affecting carotenoid composition. **Journal of Food Composition and Analysis**, v. 21. p. 445– 463. 2008. Disponível em:< www.sciencedirect.com>. Acesso em: 10 de setembro de 2012.
- TOSSE, D. E. T.; CABRERA, F. A. V.; GARCIA, D. B. Evaluación de familias de zapallo (*Cucurbita moschata* Duch.) seleccionadas por mayor contenido de matéria seca em el fruto y otras características agronómicas. **Acta Agronomica**, Palmira, Colombia, v. 59, n.1. p 65-72, 2010.