



CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE HÍBRIDOS DE ACEROLA DESENVOLVIDOS PELA EMBRAPA MANDIOCA E FRUTICULTURA

Fonseca, MD¹; Teixeira, BVF²; Silva, LFL³; Andrade, MVS⁴; Reis, RC⁵; Viana, ES⁶

A acerola é uma fruteira cujas características físico-químicas se modificam mediante as alterações climáticas, sendo afetada principalmente pela desuniformidade genética dos pomares, pelas precipitações pluviais, temperatura, irrigação e pela ocorrência de pragas e doenças. O objetivo deste estudo foi avaliar as características físicas e físico-químicas das variedades CMF07-06-3, CMF07-OKSE-3 e Okinawa, desenvolvidos pela Embrapa. Os frutos foram colhidos, no estágio maduro, no campo experimental da Embrapa Mandioca e Fruticultura, nos meses de janeiro, abril e setembro de 2011, caracterizando três repetições do experimento. O estudo da cor incluiu a avaliação da coordenada L* (luminosidade) e das variáveis C* (cromaticidade/saturação) e h* (ângulo da cor/tonalidade). Avaliou-se também a relação sólidos solúveis em °Brix/acidez titulável em % de ácido cítrico (*ratio*), cinzas (%), umidade (%) e, por espectrofotometria, os teores de carotenoides totais (CT em µg de β caroteno g⁻¹) a 450 nm e os de açúcares totais (% de glicose) e vitamina C (mg 100 g⁻¹) a 520 nm. Os dados foram submetidos à Análise de Componentes Principais (ACP) a partir da matriz de correlação, utilizando-se o programa Statistica 7.0. Os dois primeiros componentes principais explicaram 100 %, da variância dos dados, indicando que a representação da diversidade dos genótipos pode ser feita com base nestes dois CP. A variedade CMF07-06-3 destacou-se por apresentar maior conteúdo de CT (15,88 µg/g) e maior intensidade dos parâmetros de cor L* (37,71), C* (55,84) e h* (30,08), o que indica a relação direta entre CT e a cor dos frutos. A variedade CMF07-OKSE-3 caracterizou-se pelo maior teor de vitamina C (2239,76 mg 100 g⁻¹), umidade (93,86 %), cinzas (0,42 %), açúcar total (4,97 %) e pH (3,21). Já a variedade Okinawa apresentou maior *ratio* (15,29) e menores teores de CT (7,02 µg/g), vitamina C (1286,34 mg 100 g⁻¹), umidade (92,79 %), pH (3,10), açúcar total (3,56 %), cinzas (0,33 %) e menores valores para L* (34,48), C* (43,43) e h* (21,31). Os resultados obtidos mostram que existe ampla variação das características físicas e físico-químicas dos frutos de acerola avaliados o que permitirá a indicação futura de genótipos com características diferenciais àqueles já existentes no mercado.

Palavras chave: colorimetria; carotenoides; vitamina C

¹ Faculdade Maria Milza - Graduanda em Farmácia. mercia.fonseca@gmail.com

² Faculdade Maria Milza – Graduanda em Farmácia.

³ Universidade do Recôncavo da Bahia – Graduando em Engenharia Agrônômica.

⁴ Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – Graduando em Ciências Biológicas.

⁵ Embrapa Mandioca e Fruticultura – Pesquisadora

⁶ Embrapa Mandioca e Fruticultura – Pesquisadora - eliseth@cnpmf.embrapa.br