



# Nº 218 – CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FRUTOS DE ACESSOS DE LARANJEIRA DOCE DO BAG DE CITROS DA EMBRAPA MANDIOCA E FRUTICULTURA

Saulo Colonnezi de Oliveira Ramalho<sup>1</sup>; Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki<sup>2</sup>; Hellen Cristina da Paixão Moura<sup>1</sup>; Danilo Pereira Costa<sup>2</sup>, Walter dos Santos Soares Filho<sup>2</sup>; Simone Alves Silva<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, <sup>2</sup> Embrapa Mandioca e Fruticultura. \*saulo\_colonnezi@hotmail.com

## INTRODUÇÃO

A citricultura brasileira, destacando: laranjas, tangerinas, limas e limões, são as mais produzidas, devido ao sabor, valor nutritivo e diferentes formas de consumo. Nacionalmente, a produção dessas frutas pode ser encontrada em qualquer das regiões.

## OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi caracterizar frutos de quatro acessos de laranjeiras doces do BAG, da Embrapa Mandioca e Fruticultura incluso no PMG Citros, diferenciando-os quanto as características físico-químicas.

## MATERIAL E MÉTODOS

O experimento foi implantado na Embrapa Mandioca e Fruticultura, município de Cruz das Almas, Bahia, Brasil. O plantio ocorreu em 2007, com espaçamento de 6,0 m entre linhas e 2,5 m entre plantas, em latossolo amarelo, ambiente pertence à Grande Unidade de Paisagem Tabuleiros Costeira.

Laranja  
comum CN2

Laranja  
comum CN3

Laranja  
comum CN4

Laranja  
comum CN6

15 frutos por acesso com 5 repetições de 3 frutos por parcela.



- ✓ Peso do fruto em g (PF),
- ✓ Comprimento (CF) mm,
- ✓ Diâmetro do fruto (DF) mm,
- ✓ Coloração externa (CE),
- ✓ Espessura da casca (EC) mm
- ✓ Suco do fruto (SF) mL,
- ✓ Coloração da polpa (CP),
- ✓ Número de sementes (NS),
- ✓ Acidez titulável (AT),
- ✓ Teor de sólidos solúveis (SS) °Brix
- ✓ pH

## RESULTADOS

O acesso cn2 apresentou maior peso de fruto, suco do fruto e número de sementes. O acesso cn3 obteve maior espessura da polpa e pH. Em relação ao teor de sólidos solúveis os acessos cn2, cn3 e cn5 obtiveram maiores médias de 9,0, 8,9 e 8,7 °Brix, respectivamente, diferindo estatisticamente do cn4.



Fotos: Laboratório Pós-Colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura

## CONCLUSÃO

O acesso cn2 destacou-se por apresentar maior peso de fruto, maior suco de frutas e maior teor de sólidos solúveis, características importantes para frutos de laranja.

## AGRADECIMENTOS