



Nº 355 – CARACTERIZAÇÃO E AVALIAÇÃO DE GERMOPLASMA DE ABÓBORA.

Eduarda de Oliveira Lopes Melo^{1*}; Semíramis Rabelo Ramalho Ramos²; João Gomes da Costa²; Bruno Trindade Cardoso³

¹Universidade Federal de Sergipe*. ²Embrapa Alimentos e Territórios. ³Embrapa Tabuleiros Costeiros.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi caracterizar e avaliar, de forma preliminar, duas variedades de abóboras comerciais 'Jacarezinho' e 'Baiana tropical' e uma variedade local pertencente à coleção de trabalho da Embrapa, com relação aos caracteres de polpa.

MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi realizado em Aracaju-SE, no período de 15 à 21 de janeiro de 2020, com frutos procedentes de experimento realizado no Estado do Ceará. Foram selecionados, ao acaso, 10 frutos da variedade local, 10 frutos da comercial 'Jacarezinho' e 16 frutos da comercial 'Baiana tropical'. Os seguintes descritores foram utilizados: cor da polpa, utilizando um colorímetro digital, e intensidade da cor da polpa, que foi analisada de forma visual; espessura da polpa (EPO), medida em cm, e o teor de sólidos solúveis totais (SST) - °Brix, mensurado a partir de um refratômetro digital. Todas as análises foram realizadas por meio da aplicação de descritores oficiais estabelecidos para o gênero Cucurbita spp.

RESULTADOS

Os dados foram submetidos à análise de variância pelo teste F e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. As variáveis qualitativas foram submetidas a análises descritiva como frequências. A cor de polpa laranja escura revelou-se apenas nos acessos da variedade local (10%) e comercial 'Baiana Tropical' (18,18%). Grande parte (74,2%) da intensidade da cor dos frutos foi classificada no nível médio. A espessura da polpa da variedade local apresentou maior valor médio (3,22cm) e o teor de sólidos solúveis da variedade 'Jacarezinho' obteve a maior média entre os tratamentos (14,26).



Figura 1: Intensidade da coloração da polpa em frutos de abóbora (3-clara; 5-média; 7-escuro).

Tabela 1: Determinação da intensidade da cor da polpa avaliada visualmente por meio de descritores sugeridos pelo MAPA, em variedade local e comerciais ('Jacarezinho' e 'Baiana Tropical') em abóbora.

Tratamento/Intensidade da cor da polpa	3 (clara)	5 (média)	7 (escura)	Total
■ VARIEDADE LOCAL	3	6	① 10%	10
■ COMERCIAL (JACAREZINHO)	1	9	0	10
■ COMERCIAL (BAIANA TROPICAL)	1	8	② 18%	11
Total	5 (16,11%)	23 (74,2%)	3 (9,69%)	31 (100%)

Tabela 2: Valores médios para descritores de espessura da polpa (EPO) e sólidos solúveis totais (SST) avaliados em frutos de abóbora.

Variedade	Local	Comercial (Jacarezinho)	Comercial (Baiana tropical)
Descritores\ Tratamentos			
EPO	3,2200a	2,1400b	2,6906ab
SST	10,5000b	14,2600a	12,7719ab

Médias seguidas da mesma letra na linha, não diferem estatisticamente ao nível de 5% de probabilidade pelo teste de Tukey.

CONCLUSÃO

Houve diferença estatística significativa entre os tratamentos para as variáveis espessura de polpa e teor de sólidos solúveis ao nível de 5% de probabilidade.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Embrapa, pela oportunidade do estágio, à minha orientadora Dra. Semíramis Ramos, pela assistência e apoio e aos colegas do laboratório.