

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FRUTOS DE ACESSOS DE LARANJEIRA DOCE DO BAG DE CITROS DA EMBRAPA MANDIOCA E FRUTICULTURA

Saulo Colonnezi de Oliveira Ramalho¹; Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki²; Hellen Cristina da Paixão Moura¹; Danilo Pereira Costa², Walter dos Santos Soares Filho²; Simone Alves Silva¹

¹ Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, ² Embrapa Mandioca e Fruticultura.

*E-mail do autor apresentador:saulo_colonnezi@hotmail.com

Dentro da citricultura brasileira, as laranjas, tangerinas, limas e limões, são as mais produzidas, devido ao sabor, valor nutritivo e várias formas de consumo. No Programa de Melhoramento Genético de Citros (PMG Citros) da Embrapa Mandioca e Fruticultura as características plantas/frutos dos acessos do Banco Ativo de Germoplasma (BAG) são avaliadas visando o melhoramento genético, para que, novas variedades com potencial de uso em indústrias e valor comercial, sejam disponibilizadas aos produtores citrícolas. 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. Foram colhidos frutos dos acessos Laranjeira Comum cn2, Laranjeira Comum cn3, Laranjeira Comum cn4 e Laranjeira Comum cn6, pertencentes ao Centro Nacional de Pesquisa Mandioca e Fruticultura (CNPMPF). Os frutos foram colhidos no estágio de maturação e as análises realizaram-se no Laboratório de Pós-Colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura. As variáveis analisadas foram o peso do fruto em g (PF), comprimento (CF) em mm, diâmetro do fruto (DF) em mm, coloração externa (CE), espessura da casca (EC) em mm, suco do fruto (SF) em mL, coloração da polpa (CP), número de sementes (NS), acidez titulável (AT), teor de sólido solúveis (SS) em °Brix e pH. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com quatro tratamentos, cinco repetições de quatro frutos por tratamento, tendo um total de 20 frutos por tratamento. Os dados obtidos foram submetidos a análise de variância e teste de Tukey a 5% de probabilidade. Houve diferença significativa para as variáveis peso do fruto, espessura da casca, suco do fruto, número de sementes, sólidos solúveis e pH entre os acessos analisados. 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. 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.

Palavras-Chave: *Citrus sinensis*, Composição dos frutos, Melhoramento genético.

Agradecimentos: Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Embrapa mandioca e Fruticultura, CAPES.