

SELEÇÃO DE GENÓTIPOS DE ACEROLA PARA SABOR DA FRUTA

Tiago Lima do Nascimento^{1*}; Flávio de França Souza²; Sérgio Tonetto de Freitas²; Simone Sales Souza³; Raquel de Souza Silva⁴; Ana Gécica Fernandes da Silva⁴; Milena Gomes da Silva⁵; Kedma Raíssa Gomes dos Santos⁵; Nataniel Franklin de Melo²

¹FACEPE/Embrapa Semiárido. ²Embrapa Semiárido. ³Bolsista CNPq. ⁴Universidade do Vale do São Francisco; ⁵Universidade de Pernambuco. *E-mail do autor apresentador: tiago20lim.a@gmail.com.

A acerola é uma fruta rica em vitamina C e bastante presente na mesa dos consumidores. No entanto, possivelmente, devido ao sabor ácido e azedo dos frutos *in natura* eles são consumidos na forma de suco e derivados. Portanto, a identificação/composição de genótipos de acerola com frutos de sabor agradável na sua forma *in natura* pode possibilitar o consumo da acerola como fruta fresca. Diante disso, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a aptidão de genótipos de acerola para qualidade de sabor da fruta por meio da relação do teor de sólidos solúveis pela acidez titulável (SS/AT). Para isso, foram avaliados 86 genótipos de acerola mantidos no Banco Ativo de Germoplasma da Embrapa Semiárido, em Petrolina-PE. Foram colhidos dez frutos por planta, escolhidos aleatoriamente na copa, identificados e levados ao laboratório de pós colheita da Embrapa semiárido. Em seguida, foram estimados o teor de sólidos solúveis utilizando refratômetro de bancada, e a acidez titulável pela metodologia de viragem de cor. A partir dos resultados obtidos foram estimados os componentes de variância e os parâmetros genéticos pelo método dos modelos mistos através do procedimento REML (Método da máxima verossimilhança restrita) /BLUP (Método da melhor predição linear não-viesada) utilizando o software SELEGEN (Modelo 76 com o genótipo “Florida Sweet” como testemunha). Observou-se que a acurácia de seleção (0.691), possibilitou identificar os genótipos: LAG06, ACO34, ACO33, COSTA RICA e CARP08 como os melhores para a qualidade da fruta, por terem apresentado os maiores valores da razão SS/AT em relação aos demais genótipos, resultado do alto SS e da baixa AT dos frutos, levando a inferir que seus frutos são mais adocicados e menos ácidos, refletindo em frutos mais agradáveis ao paladar e à aceitação dos frutos pelo consumidor. Além disso, esses genótipos apresentaram ganhos com a seleção de 0.447; 0.386; 0.363; 0.349 e 0.336 respectivamente, indicativo de leve melhoria do carácter quando selecionados. Os baixos valores desse parâmetro nos genótipos selecionados podem estar relacionados à complexidade do controle genético do carácter. Contudo, mesmo com esses baixos valores é possível sua exploração dentro do programa de melhoramento da espécie na continuidade das fases de melhoramento, seja ela de avaliação de clones, ou na composição de genótipos superiores.

Palavras-chave: *Malpighia emarginata*; Qualidade da fruta; Acidez Titulável.

Agradecimentos: FACEPE, CNPq, Embrapa semiárido e UPE.