

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. * E-mail do autor apresentador: edolm.97@gmail.com.

As abóboras estão entre as hortaliças de maior importância para a agricultura familiar da região Nordeste do Brasil. Os frutos tem alto valor nutricional, alimentício e apresentam versatilidade nas formas de preparo e consumo. Variedades comerciais foram desenvolvidas e são cultivadas na região. No entanto, sementes de variedades locais são plantadas pelos agricultores e os frutos, que se destacam pela ampla variação de fenótipos de coloração da casca e polpa, tamanho, espessura e formato, tem forte aceitação no mercado regional, principalmente, pelo sabor adocicado. Cor laranja intensa e sabor adocicado são características de interesse comercial. O objetivo desse estudo foi caracterizar e avaliar, de forma preliminar, duas variedades de abóbora comerciais ('Jacarezinho' e 'Baiana tropical') e uma variedade local pertencente à coleção de trabalho da Embrapa, com relação aos caracteres de polpa. 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 variedade comercial 'Jacarezinho' e 16 frutos da variedade 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, a partir da observação do fruto; espessura da polpa, medida em cm, e o teor de sólidos solúveis totais - °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*. Os resultados foram submetidos à análise de variância pelo teste F e as médias comparadas pelo teste de Tukey. As variáveis qualitativas foram submetidas à 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 (69,2%) 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). Houve diferença estatística significativa entre os tratamentos para as variáveis espessura de polpa e teor de sólidos solúveis ao nível de 5% de probabilidade.

Palavras-chave: *Cucurbita moschata*; germoplasma, variedades de abóbora.

Agradecimentos: À Embrapa, pela oportunidade do estágio, à orientadora Dra. Semíramis Ramos, pela assistência e apoio e aos colegas do laboratório.