

140 - FENOLOGIA E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE ABACATEIROS EM CARMO DA CACHOEIRA-MG

¹FÁBIO OSEIAS DOS REIS SILVA, ²JOSÉ DARLAN RAMOS, ³THATIANE PADILHA DE MENEZES, ⁴MARCELO CAETANO DE OLIVEIRA

Resumo - O abacateiro adaptou-se em várias regiões tropicais e subtropicais do planeta, tendo grande expressividade no cenário frutícola mundial. Seu fruto pode ser utilizado de várias formas: ao natural, na indústria de cosméticos, além da possibilidade da utilização do óleo de abacate como fonte de biocombustível, favorecendo a diversificação de sua utilização. Assim, este estudo objetivou avaliar as características fenológicas e físico-químicas das variedades de abacateiros em Carmo da Cachoeira, Minas Gerais. O trabalho foi realizado durante os ciclos reprodutivos de 2008/2009 e 2009/2010. As plantas foram dispostas no pomar, no Delineamento em Blocos Casualizados, com 7 tratamentos (variedades), 4 repetições e 6 plantas por parcela. Os resultados permitiram concluir que a variedade 'Quintal' foi a mais precoce, 'Breda', 'Hass' e 'Fuerte' de meia-estação, enquanto 'Fortuna', 'Margarida' e 'Ouro Verde' foram as mais tardias. Para análise físico-química, utilizou-se o Delineamento Inteiramente Casualizado, com 7 tratamentos (variedades) e 6 repetições. As variedades 'Fortuna', 'Ouro Verde' e 'Quintal' apresentaram os maiores frutos, sendo que 'Fortuna' se destacou com a maior porcentagem de polpa. Com relação aos teores de óleo na polpa, as variedades 'Hass' e 'Fuerte' apresentaram os melhores resultados, sendo as mais indicadas para a extração desse produto.

Palavras-chave: *Persea*, óleo, lipídeos, variedades.

¹Mestrando em Agronomia/Fitotecnia, Universidade Federal de Lavras, e-mail: foseias@yahoo.com.br; ²Professor Titular, Universidade Federal de Lavras, e-mail: darlan@dag.br; ³Doutoranda em Agronomia/Fitotecnia, Universidade Federal de Lavras, e-mail: thatiagro@yahoo.com.br; ⁴Doutorando em Agronomia/Fitotecnia, e-mail: caetanocaldas@yahoo.com.br.