



Caracterização de acessos do BAG de aceroleira para uso industrial

Luzia Micaele Alves Barbosa¹; Flávio de França Souza²; Sérgio Tonetto de Freitas³; Ezildo Francisco Felinto Filho⁴; Tiago Lima do Nascimento⁵; Milena Gomes da Silva⁶

¹UNEB/Programa de Pós Graduação em Horticultura Irrigada/ Juazeiro, Bahia, Brasil/Embrapa Semiárido/ Petrolina, Pernambuco, Brasil/ luzia.micaele@ufrpe.br.²Embrapa Semiárido/ Petrolina, Pernambuco, Brasil.³Embrapa Semiárido/ Petrolina, Pernambuco, Brasil;⁴UFRPE/Programa de Pós Graduação em Agronomia/ Recife, Pernambuco, Brasil;⁵Embrapa Semiárido/ Petrolina, Pernambuco, Brasil;⁶UPE (Campus Petrolina) /Graduanda em Ciências Biológicas/ Petrolina, Pernambuco, Brasil.

A acerola (*Malpighia emarginata*) é uma fruta tropical conhecida por seu alto teor de vitamina C e por suas propriedades antioxidantes. O Banco Ativo de Germoplasma (BAG) de aceroleira é uma importante fonte de diversidade genética para programas de melhoramento genético e conservação da espécie. Este estudo teve como objetivo caracterizar frutos verdes de acessos do BAG de aceroleira, visando a identificar genótipos promissores para uso no processamento industrial. Foram analisados parâmetros físico-químicos, incluindo massa de fruto (MF), teor de sólidos solúveis totais (TSS), acidez titulável (AT), ácido ascórbico (AA) e Ratio (AA/TSS). Verificou-se ampla variabilidade nas características avaliadas. As médias e amplitudes observadas foram as seguintes: para MF: 3,05 g; 1,90 g (MAR01) a 5,72g (Okinawa); TSS: 7,1%; 5,9% (MAR01) a 9,1% (Okinawa); AT: 2,17%; 1,26% (CARP08) a 3,89% (BRS Cereja); AA: 2416,67 mg/100g; 1166,7 mg/100g (ACO15) a 3750,0 mg/100g (Lígia); e, Ratio: 340,38; 172,77 (UEL03) a 474,68 (Lígia). Acerolas com alto AA e baixo TSS possibilitam extração mais eficiente da vitamina C. Desse modo, quanto maior o ratio são mais adequados são os genótipos para uso industrial. Nesse sentido, os acessos mais promissores identificados foram BRS Cereja (AA 3250,0 mg/100g e AA/TSS de 464,29), Barbados (AA 2916,7 mg/100g e AA/TSS de 448,72) , Lígia (AA 3750,0 mg/100g e AA/TSS de 474,68), MAR08 (AA 3166,7 mg/100g e AA/TSS de 452,39), e Coopama N°1 (AA 3000,0 mg/100g e AA/TSS de 416,67). Estes genótipos destacaram-se por suas elevadas concentrações de ácido ascórbico e alto ratio, sendo portanto, os mais promissores para cultivo comercial, visando à produção de frutos para indústria processadora de vitamina C, natural.

Palavras-chave: *Malpighia emarginata*, Vitamina C, acerola, Diversidade Genética.