

## Caracterização de acessos de maracujazeiro com base em características físicas e químicas de frutos

Cariele do Carmo de Jesus<sup>1</sup>; Camila Rodrigues dos Santos Ferreira<sup>1</sup>; Cristina de Fátima Machado<sup>2</sup>; Danilo Gonçalves Gomes<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Estudante de Ensino Médio do Colégio Estadual Luciano Passos; <sup>2</sup>Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura; <sup>3</sup>Estudante de graduação da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; E-mails: cary-1995@hotmail.com, milla05gatinha@hotmail.com, cristina.fatima-machado@embrapa.br, danilogomes17@yahoo.com.br

A caracterização tem sido efetuada em coleções de germoplasma, gerando informações sobre a descrição e classificação do material conservado, para subsidiar programas de melhoramento genético, por identificar indivíduos desejáveis e quantificar a diversidade disponível. Neste trabalho, objetivou-se caracterizar acessos de *Passiflora* (spp.) com base em características físicas e químicas de fruto. O material genético utilizado constou de dez acessos: *P. morifolia* – BGP 107 (acessos 33, 33-7), *P. alata* – BGP 004 (acesso 04), *P. edulis* f. *flavicarpa* – BGP 369 (Acesso 52-5), *P. suberosa* – BGP 014 (Acessos 14, 112, 143, 152), *P. tenuifila* – BGP 105 (Acesso 1) e *P. gibertii* (Acesso 17-4), representados por duas plantas provenientes do Banco de Germoplasma da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA. O experimento foi desenvolvido em Laboratório de Fisiologia Vegetal e Pós-colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura, no período de maio de 2012 a junho de 2013. Trinta frutos dos acessos 14, 112, 143 e 152, cinco dos acessos 33 e 33-7, três dos acessos 1, 17-4 e 105 e um fruto dos acessos 04 e 52-5 foram utilizados para compor a amostra na caracterização física e química. Vinte análises químicas foram realizadas, em amostras de frutos de cada acesso. Os frutos foram avaliados com relação às características físicas: massa total do fruto (MTF), diâmetro longitudinal do fruto (DLF), diâmetro transversal do fruto (DTF), espessura da casca (EC), massa da casca + sementes (MCS), rendimento da polpa (REND), cor do fruto maduro (CF), cor da polpa (CP); e químicas: acidez titulável (AT), sólidos solúveis (SS), relação SS/AT e teor de vitamina C (VITC). Os dados obtidos foram analisados por meio de estatística descritiva, utilizando-se medidas de tendência central (média) e de variabilidade dos dados (desvio padrão), com o uso do programa Sisvar 4.3. Observou-se variabilidade em todas as variáveis estudadas, contudo, as características que obtiveram os maiores valores de desvio padrão entre os acessos analisados foram MTF (49,97 g), VITC (27,70- mg de ácido ascórbico/100 g), MCS (21,25) e 21,25 (SS/AT). Verificou-se que os acessos de *P. suberosa* apresentaram diferenças mínimas entre eles e diferiram entre si quanto ao rendimento da polpa, variando de 55,86% no acesso 143 a 64,13%, no acesso 014; na relação sólidos solúveis/acidez titulável se aferiu no acesso 152 o menor valor (24,42) e no acesso 143, o maior (38,98); quanto ao conteúdo de vitamina C os valores variaram de 34,48 mg de ácido ascórbico/100g (acesso 112) a 107,09 (acesso 143). Para as demais espécies, observou-se grande variação de características físicas e químicas de frutos, com destaque para o acesso 04, que apresentou os maiores valores para PCS (67,40g), REND (69,07%) e AT (30,24). Os acessos avaliados diferiram com relação a todos os caracteres avaliados, indicando a presença de variabilidade genética e, conseqüentemente, a possibilidade de obtenção de ganhos genéticos com a seleção de genótipos superiores.

**Palavras-chave:** *Passiflora*; recurso genético; variabilidade; caracteres do fruto.