

E. Ciências Agrárias - 1. Agronomia - 4. Fitotecnia

CORRELAÇÕES ENTRE CARACTERES QUÍMICOS E FÍSICO-QUÍMICOS DE JAMBO VERMELHO PROVENIENTES DE TRÊS MUNICÍPIOS DO RECÔNCAVO BAIANO

Vanessa de Oliveira Almeida ¹

Ana Cristina Vello Loyola Dantas ¹

Antonio Augusto Oliveira Fonseca ¹

Joedson Pinto Barroso ¹

Marília Souza de Salomão Lima ¹

João Mariano de Oliveira Queiroz ²

1. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

2. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - Campus Catu - Bahia

INTRODUÇÃO:

O jambeiro (*Syzygium malaccense*) produz frutos saborosos, e que possuem um histórico no uso da medicina popular, sendo os chás de folhas, raízes e cascas indicados como laxativo ou purgativo, e das sementes é extraído um fluido usado como antidiabético. O conhecimento da associação entre caracteres agrônômicos e morfológicos pode ser primordial quando da necessidade de seleção simultânea de caracteres. Além disso, ao selecionar caracteres de alta herdabilidade e de fácil aferição, e que evidenciem alta correlação com o caráter desejado, o melhorista poderá obter progressos mais rápidos em relação ao uso de seleção direta (Carvalho, 2004). O objetivo do estudo foi avaliar as associações existentes entre os caracteres químicos e físico-químicos de frutos de jambeiro, de forma a auxiliar na identificação e preservação de constituições genéticas superiores desta espécie.

METODOLOGIA:

Foram avaliados a vitamina C, acidez titulável (AT), pH da polpa, teor de sólidos solúveis (SS) e o índice tecnológico (IT) de 28 genótipos de jambo vermelho oriundos dos municípios de Cruz das Almas, Sapeaçu e São Felipe. Os frutos foram coletados no estágio maduro, avaliando-se 20 frutos por genótipo. Para as avaliações, as polpas foi homogeneizada, retirando-se três amostra para cada análise. Para a determinação do pH, foi utilizado um pHmetro, aferido na temperatura de 25 °C. A determinação da AT foi realizada de acordo com as normas da AOAC (1975), e os resultados foram expressos em percentual de ácido ascórbico. O cálculo do teor SS da polpa foi obtido através da leitura em refratômetro, obtendo-se o valor em grau BRIX a 25 °C. Teor de VIT C determinado conforme a metodologia do Instituto Adolfo Lutz (1975). O IT foi obtido mediante a equação: $IT = (SS/\text{rendimento de polpa}) * 100$. Para estimar a associação entre as características, utilizou-se o coeficiente de correlação de Pearson.

RESULTADOS:

As estimativas dos coeficientes de correlação para os caracteres químicos de frutos de jambeiro possibilitam dar um indicativo simples de associação entre os caracteres analisados. A maior correlação encontrada foi entre sólidos solúveis (SS) e Índice tecnológico (IT) (0,96), o que indica que selecionando-se frutos de maior SS é possível se obter um maior IT. O SS apresentou correlação significativa com Vitamina C, SS/AT, pH. A relação SS/AT correlacionou-se positivamente com IT, SS, e negativamente com AT, sendo a relação SS/AT um parâmetro considerado o mais importante na determinação da maturação e da palatabilidade dos frutos. A correlação negativa entre SS/AT e AT, dá um indicativo de que quanto maior a relação SS/AT menor será a AT, isso pode ser explicado devido à presença do ácido cítrico que provavelmente participa de uma significativa percentagem dos sólidos solúveis, sendo esta associação responsável pelo sabor dos frutos. Esses resultados mostram que uma

característica de importância na seleção de frutos de jambo vermelho é o teor de sólidos solúveis.

CONCLUSÃO:

A variável SS apresenta alta correlação significativa com o índice tecnológico e com a relação à SS/AT, podendo ser priorizado para a seleção de genótipos superiores.

Instituição de Fomento: Bolsa FAPESB

Palavras-chave: *Syzygium malaccense*, jambeiro, caracteres agronômicos.