

## E. Ciências Agrárias - 1. Agronomia - 5. Agronomia

### CARACTERIZAÇÃO DE FRUTOS DE JAMBEIRO VERMELHO PROVENIENTES DO MUNICÍPIO DE CRUZ DAS ALMAS

Joedson Pinto Barroso <sup>1</sup>

Ana Cristina Vello Loyola Dantas <sup>2</sup>

Vanessa de Oliveira Almeida <sup>3</sup>

Laurenice Araujo dos Santos <sup>4</sup>

Viviane de Oliveira Souza <sup>1</sup>

1. Graduandos em Engenharia Agrônômica, CCAAB/UFRB.
2. Engenheira Agrônoma, Professora D.Sc., CCAAB/UFRB.
3. Engenheira Agrônoma, Mestranda em Recursos Genético Vegetais, UFRB.
4. Engenheira Agrônoma, M.Sc. doutoranda em Ciências Agrárias, UFRB.

### INTRODUÇÃO:

O jambeiro (*Syzygium malaccense*) é uma árvore da família Myrtaceae, de origem asiática, especificamente da Índia e da Malásia. No Brasil, é encontrado nos estados da região Norte, Nordeste e nas regiões quentes do Sudeste. O fruto é uma drupa piriforme, com casca fina, polpa branca, suculenta, aroma agradável e pode ser consumido ao natural ou como refresco e geléia (ALMEIDA et al., 2008). Em certos locais pode ser encontrado o ano inteiro, podendo haver, no mesmo ano, dois períodos de abundância, geralmente, de abril a maio e de agosto ou setembro a novembro (CAVALCANTE, 1974). A maior parte das espécies frutíferas que se encontram no Nordeste, tanto as cultivadas de forma regular como as exploradas normalmente de forma extrativista, apresentam grande escassez ou mesmo ausência de dados relativos à sua morfologia, produção, características fisiológicas e fenologia, importantes para a descrição e caracterização dos diversos genótipos existentes (CARVALHO et al., 2001). Nesse contexto, objetivou-se conhecer as características físicas, químicas e físico-químicas de frutos de genótipos de jambeiro vermelho localizados no município de Cruz das Almas - Bahia.

### METODOLOGIA:

Foram utilizados 20 frutos de 11 genótipos de jambeiro vermelho, para a caracterização física: diâmetro longitudinal (DLF) e transversal do fruto (DTF); massa do fruto (MF) e da semente (MS); diâmetro longitudinal (DLS) e transversal da semente (DTS); massa da polpa com casca (MP), calculada por diferença ( $MP = MF - MS$ ); rendimento da polpa (RP); percentagem da massa da semente (%MS); relação entre DTF/DLF e a relação entre DTS/ DLS, e para as análises químicas e físico-químicas: pH; acidez titulável (AT); sólidos solúveis (SS); ratio (SS/AT); teor de vitamina C (ácido ascórbico) e índice tecnológico (IT), obtido através da equação:  $IT = (SS/RP) \cdot 100$ . Os dados foram analisados por estatística descritiva (média, desvio padrão e coeficiente de variação), e por análise multivariada, calculando-se a distância euclidiana média, e para a formação dos agrupamentos, utilizou-se o método UPGMA. Foram calculadas as taxas de contribuição relativa para a dissimilaridade pelo método de SINGH (1981)

### RESULTADOS:

A massa total do fruto e a massa da polpa foram as variáveis físicas que apresentaram maior heterogeneidade, com CV de 17,44 e 18,48 %, respectivamente, identificando-se frutos com massa acima de 39,39 g, atrativos para o comércio in natura. O rendimento de polpa apresentou média de 77,65 %. As análises químicas e físico-químicas revelaram frutos com pH médio de 3,40, com baixa variabilidade (CV de 2,34%); acidez titulável média de 0,57 % e CV de 8,80 %; vitamina C com média de 1,81 mg/100 mL de ácido cítrico (CV de 23,23 %); SS e ratio com CV

de 6,40 % e 8,21 %, respectivamente, indicando frutos propícios ao consumo in natura e para a indústria. A partir da análise de agrupamento considerando todas as características avaliadas, houve a formação de dois grupos, assumindo como ponto de corte no dendrograma 1,35 e coeficiente de correlação cofenético de 0,787. O grupo 1, formado pelos genótipos 11, 8 e 5 e o grupo 2 pelos demais genótipos. A menor distância genética foi entre os genótipos 6 e 9 (0,538) e a maior entre os genótipos 8 e 10 (2,316). A variável que mais contribuiu para a dissimilaridade genética e consequentemente para a formação dos grupos foi a massa do fruto (54,23%) seguida pela massa da polpa (36,78%).

### **CONCLUSÃO:**

Existe variabilidade entre os genótipos de jambo vermelho indicando a possibilidade de seleção de genótipos de interesse para uso por parte dos produtores e em programas de melhoramento genético.

Instituição de Fomento: CNPq

Palavras-chave: *Syzygium malaccense*, jambo, variabilidade.