

Análise de correlação entre a massa dos frutos x sólidos solúveis de pitangas oriundas de 44 acessos

Nathalia do Nascimento Ehrensperger¹, Viviane da Rosa², Igor Alfonzo Garay¹, Jackson Gabriel dos Santos¹, Américo Wagner Júnior³, Rodrigo Cezar Franzon⁴

¹Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) campus Dois Vizinhos, acadêmico do curso de Agronomia - CEP: 85660-000 Dois Vizinhos, Paraná. ²Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) campus Dois Vizinhos, acadêmico do curso de Ciências Biológicas - CEP: 85660-000 Dois Vizinhos, Paraná. ³Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) campus Dois vizinhos. Professor Doutor. CEP: 85660-000 Dois Vizinhos, Paraná. ⁴Embrapa Clima Temperado (Embrapa CPACT) - CEP: 96010-971 Pelotas, Rio Grande do Sul.

Os frutos podem apresentar distintos tamanhos em um ciclo de produção, nos quais são influenciados pelo genótipo e pelo ambiente, considerando-se neste último as condições edafoclimáticas e de manejo. Todavia, alguns autores consideram que exista associação entre o tamanho do fruto e sua qualidade sensorial, o que nem sempre é verdadeiro, pois têm-se inúmeros aspectos envolvidos. Diante disso, o objetivo deste trabalho foi correlacionar a massa fresca do fruto e da polpa com o teor de sólidos solúveis de pitangas oriundas de 44 acessos. O experimento foi conduzido a partir da colheita dos frutos maduros obtidos do pomar de fruteiras nativas, da Universidade Tecnológica Federal do Paraná - *campus* Dois Vizinhos. Os acessos avaliados foram oriundos do Programa de Melhoramento Genético da Embrapa Clima Temperado, nos quais foram implantados a campo em 2012, seguindo-se espaçamento de 4 x 4 m. Após a colheita, os frutos foram separados em grupos de 80 ou 60 por acesso (conforme disponibilidade), onde avaliaram-se a sua massa fresca (g) e de sua polpa (g). Em seguida, procedeu-se com avaliação individual por fruto, do teor de sólidos solúveis (SS) (°Brix). Realizou-se análise de correlação de Pearson entre os dados obtidos quanto a massa fresca do fruto e da polpa e, do teor de sólidos solúveis. Não houve correlação significativa entre a massa fresca do fruto x SS e da massa da fresca da polpa x SS. Todavia, houve correlação significativa entre a massa fresca do fruto x massa fresca da polpa. Isso permite concluir que a massa do fruto e de sua polpa não influenciam sobre a característica do teor de sólidos solúveis das pitangas.

Palavras-chave: *Eugenia uniflora*, análise de Pearson, pitangueira.
SISGEN A138CAB

Apoio: UTFPR/DV, CAPES, CNPq e Embrapa.