

Avaliação da massa fresca e do teor de 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

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

Frutos com qualidade são exigência do mercado, tendo como atributos principais a massa fresca e o sabor. Na UTFPR – Campus Dois Vizinhos existe banco de acessos de pitangueira, muitos dos quais foram provenientes do programa de Melhoramento Genético da Embrapa Clima Temperado. Estes acessos constituem-se em possíveis materiais que poderão ser lançados como cultivares comerciais. Para isso é necessário avaliar a característica presente em cada um e a variabilidade existente entre os acessos. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade das pitangas quanto a massa fresca do fruto e da polpa e, o teor de sólidos solúveis de 44 acessos de pitangueira. O estudo foi conduzido na UTFPR – Campus Dois Vizinhos, com acessos de pitangueira 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, 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). O delineamento experimental foi inteiramente ao acaso, com 4 ou 3 repetições de 20 frutos por unidade experimental. Os dados foram submetidos ao teste de Normalidade de Liliefors, não necessitando-se sua transformação. Em seguida, procedeu-se com análise de variância e ao teste de agrupamento de Scott & Knott ($\alpha = 0,05$). Os acessos influenciaram significativamente sobre todas variáveis analisadas. A massa fresca do fruto e da polpa permitiram formar 4 grupos, com destaque em ambos dos acessos denominados 14, 15, 18 e 19. Para sólidos solúveis houve a formação de 3 grupos, com destaque para o acesso 20. Com isso, observou-se que existe variabilidade quanto as características analisadas e que acesso de maior massa não apresentaram mesmo comportamento para o teor de sólidos solúveis de suas pitangas. Pode-se talvez analisar futuro uso do acesso 20 com um dos genitores para cruzamento com os acessos 14, 15, 18 e 19.

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

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