

Caracterização físico-química de frutos de aceroleira em Banco Ativo de Germoplasma implantado na região Sul do estado do Espírito Santo

Isabela Bolari Ramos¹; João Felipe de Brites Senra²; Marlon Dutra Degli Esposti²; Flávio de França Souza³; Mateus Oliveira Cabral²; André Guarçoni² Thais Dalbon Rios²; Maxuel Bucker Gonçalves²

¹Doutoranda, Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Campus Alegre. ²Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural, Incaper-CPDI Sul. ³Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Semiárido. E-mail: isabelabolari@outlook.com

A aceroleira (*Malpighia emarginata* Sessé & Moc. ex DC.) é uma fruteira tropical de elevado interesse agroindustrial, sendo encontrados nos seus frutos altos teores de vitamina C e compostos bioativos, como flavonoides e substâncias fenólicas, tornando-os matéria-prima estratégica para as indústrias alimentícia, farmacêutica e de cosméticos. O objetivo do estudo foi avaliar a qualidade físico-química de frutos de doze genótipos, visando à seleção dos materiais com maior valor nutricional e aptidão para o consumo *in natura* e/ou processamento industrial. O experimento foi conduzido na Fazenda Experimental do Bananal do Norte do Incaper no município de Cachoeiro de Itapemirim/ES, utilizando o delineamento em blocos casualizados com três repetições. A análise estatística foi baseada em modelos mistos (REML/BLUP). Avaliou-se as características dos frutos: diâmetro longitudinal (DL), diâmetro equatorial (DE), pH, sólidos solúveis totais (SST), acidez total titulável (ATT), ratio (SST/ATT) e teor de vitamina C. Os resultados revelaram ampla variabilidade genética entre os genótipos, com herdabilidades elevadas ($h^2 \geq 0,63$) e acurácias superiores a 0,94, o que reforça a confiabilidade das estimativas e a viabilidade da seleção direta. O genótipo “Okinawa” destacou-se pelos maiores valores de DL (22,31 mm), DE (26,01 mm) e ATT (1,70 %), refletindo em frutos de maior tamanho e acidez elevada. O genótipo “Uel03” apresentou o maior valor de SST (6,8 °Brix), ou seja, alto teor de açúcares presente no fruto. O genótipo “Junko” destacou-se pelo alto teor de vitamina C (1.404,7 mg/100 g de polpa), seguido por “Okinawa” e “BRS Sertaneja”, adequados para indústria. Os genótipos “Uel03” e “BRS Jaburu” apresentaram a maior relação SST/ATT (6,26 e 6,04), indicando perfil sensorial mais doce e, portanto, maior aptidão para o consumo *in natura*. Conclui-se que a seleção de genótipos pode ser orientada conforme a finalidade de uso: “Uel03” e “BRS Jaburu” para consumo *in natura*, e “Junko”, “Okinawa” e “BRS Sertaneja” para a indústria de processamento de polpa, contribuindo dessa forma para o avanço do melhoramento genético e a valorização da cadeia produtiva da acerola no Espírito Santo.

Palavras-chave: Qualidade do fruto, acerola, seleção de cultivares.

Apoio: FAPES - Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo.