

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SELEÇÃO DE PROGÊNIES DE CUPUAÇUZEIRO

CARVALHO, A. V. (1); ALVES, R. M. (2); ASSIS, G. T. (3); SILVA, P. A. (3);
SECCADIO, L. L. (4).

(1) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, CEP: 66095-100, - Belém, PA. E-mail: anavania@cpatu.embrapa.br

(2) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Fitomelhoramento, Belém, PA. E-mail: rafael@cpatu.embrapa.br.

(3) Universidade do Estado do Pará – CCNT, Belém - PA.

(4) Universidade Federal do Pará, Belém –PA.

A Instrução Normativa nº 12 de 10 de setembro de 1999, do Ministério da Saúde, estabelece como padrões de identidade e qualidade para a polpa de cupuaçu, teor mínimo de sólidos solúveis de 9ºBrix, pH mínimo de 2,60, acidez expressa em ácido cítrico mínima de 1,50% e sólidos totais mínimo de 12%. Por esse motivo há necessidade de desenvolver materiais genéticos que apresentem, além das características agrônômicas desejáveis, frutos cuja polpa esteja dentro dos padrões tecnológicos recomendados pela legislação. Este trabalho teve como objetivo caracterizar oito progênies de irmãos completos com variáveis químicas da polpa do fruto, a fim de colher subsídios que permitam avançar com o programa de melhoramento genético para características físico-químicas da polpa do cupuaçuzeiro. Os frutos foram analisados quanto a umidade da polpa, pH, sólidos solúveis e acidez titulável. Foi estimada a variável “ratio”, calculada pela relação entre o teor de sólidos solúveis e a acidez titulável. Os resultados demonstraram haver diferença estatística entre as médias das progênies estudadas para as variáveis pH, acidez titulável e “ratio”. Para as variáveis sólidos solúveis e umidade não foi observada diferença estatística. Para o pH a média das progênies foi de 3,28 com uma variação de 3,50 (progênie 1) à 3,11 (progênie 8). A média geral das progênies, referentes à acidez titulável em ácido cítrico foi de 2,15%. As três progênies 4, 7 e 8 foram as mais ácidas, enquanto que as progênies 1 e 10 as menos ácidas. A relação do teor de sólidos solúveis e acidez titulável, estimada pelo “ratio”, apresentou os maiores valores para as progênies 1 e 10, com média geral de 5,91. Dentre as variáveis utilizadas para medir a qualidade tecnológica da polpa do cupuaçuzeiro as que melhor discriminaram a população foram acidez titulável, “ratio” e pH.

Palavras-chave: *Theobroma grandiflorum*, caracterização físico-química, polpa.

Financiamento: Embrapa.