

## CARACTERIZAÇÃO DO GERMOPLASMA DE BATATA QUANTO À APTIDÃO PARA FRITURA

Gabriela Guerra dos Santos da Cunha<sup>1</sup>; Raquel Kneib<sup>2</sup>; Fernanda Quintanilha Azevedo<sup>3</sup>; Ricardo Alexandre Valgas<sup>4</sup>; Arione da Silva Pereira<sup>5</sup>; Caroline Marques Castro<sup>6</sup>

<sup>1,2</sup> Alunas de Doutorado do Programa de Fitomelhoramento e Genômica; Universidade Federal de Pelotas; Pelotas; RS, Brasil; autor: gabiguerra0305@hotmail.com;

<sup>3</sup> Analista da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Clima Temperado; Pelotas; RS, Brasil;

<sup>4,5,6</sup> Pesquisadores da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Clima Temperado; Pelotas; RS, Brasil;

A batata (*Solanum tuberosum* L.) é uma importante fonte alimentar, sendo superada, mundialmente, apenas pelo arroz e trigo. Seu consumo é crescente nas formas processadas de “chips”, batata palha e palitos pré-fritos congelados. Para que uma cultivar seja aceita pelo mercado de processamento na forma frita, o produto final tem que ser de cor clara. É conhecido que há uma forte associação positiva entre a coloração do produto frito e o teor de açúcares redutores durante o processamento, onde um alto teor resulta em produto de cor escura e sabor amargo, oriundos da Reação de Maillard. Neste contexto, o objetivo desse trabalho foi caracterizar os acessos de batata do Banco Ativo de Germoplasma de Batata (BAG) da Embrapa, quanto à aptidão para fritura, com base na cor de “chips”. Foram avaliados 43 acessos, incluindo as testemunhas, BRSIPRBel com aptidão para fritura e, BR3, padrão com alto teor de açúcares redutores. O experimento foi conduzido em campo experimental, na Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, na primavera de 2014. O delineamento foi blocos casualizados, com três repetições, sendo as parcelas compostas de cinco plantas. Após a colheita, os tubérculos foram processados em laboratório. A qualidade de fritura foi avaliada com base na cor de “chips”, utilizando dois métodos. Uma avaliação visual, seguindo uma escala de cor, com atribuição das notas 1 (mais claro) a 9 (mais escuro). E, uma segunda avaliação, com o uso do colorímetro Fotovolt, onde os valores são dados em porcentagem de reflectância. Os valores de reflectância foram convertidos em uma escala de 1 a 4, sendo as notas 1 e 2 aceitas para fritura, seguindo escala proposta pelo USDA. Os dados de percentual de reflectância foram submetidos à ANOVA e as médias ao teste de Scott Knott a 5% de probabilidade do erro. Também foi feita uma análise de correlação entre as escalas de notas obtidas pelos dois métodos. Com base nos dados de percentual de reflectância, obteve-se a separação do germoplasma em três grupos distintos. No grupo A, ficou a testemunha BRSIPRBel, junto com 26 acessos. No B, agruparam-se 11 acessos e, no grupo C, seis acessos, incluindo a testemunha BR3. Verificou-se uma forte correlação entre as notas visuais de cor de fritura e as notas oriundas de reflectância obtidas com colorímetro ( $r = 0,63$ ). Concluiu-se que há grande variabilidade no germoplasma do BAG da Embrapa, quanto à cor de fritura, indicando a presença de genótipos contrastantes e seus intermediários.

Agradecimentos: CAPES e a Embrapa Clima Temperado.