

AVALIAÇÃO BIOMÉTRICA DE FRUTOS DE COQUEIRO-ANÃO CONSERVADOS NO BANCO DE GERMOPLASMA

Semíramis Rabelo Ramalho Ramos¹, Kamila Marcelino Brito Sobral²; Daniela Nascimento Santos³; Jéssica Barros Andrade³ Maiara dos Santos Pinto³; Elian Suelen de Jesus Santos³

¹Doutora em Genética e Melhoramento de Plantas, Pesquisadora na Embrapa Tabuleiros Costeiros, Aracaju/SE, Brasil, e-mail: semiramis.ramos@embrapa.br

²Doutoranda em Recursos Genéticos Vegetais da Universidade Estadual de Feira de Santana, Aracaju/SE, Brasil, e-mail: milambrito@hotmail.com

³Bolsista de Iniciação Científica PIBIC/FAPITEC na Embrapa Tabuleiros Costeiros, Aracaju/SE, Brasil, e-mail: daniela_nascimento.santos@hotmail.com; jessicabandrade@hotmail.com; maiarasbiomar@gmail.com; deliansuelen@yahoo.com

No Brasil, a variedade anã de coqueiro é a mais cultivada e os frutos destinam-se tanto ao consumo industrial quanto *in natura*, com ampla aceitação entre os consumidores, principalmente, em função da qualidade da água. Além disso, é a variedade utilizada em cruzamentos intervarietais em programas de melhoramento para a obtenção de híbridos superiores. Este trabalho teve como objetivo avaliar os componentes dos frutos verdes de acessos de coqueiro-anão do Banco de Germoplasma de Coco, situado na Embrapa Tabuleiros Costeiros. Foram avaliados dois acessos, o Anão-Verde-do-Brasil-de-Jiqui (AVeBrJ) e o Anão-amarelo-da-Malásia (AAM), os quais estavam em delineamento em blocos casualizados, com 3 repetições e 10 plantas/repetição, por meio dos descritores: comprimento polar (CPOF) (cm) e equatorial do fruto (CPQF) (cm), circunferência polar (CIPOF) (cm) e equatorial do fruto (CIEQF) (cm), volume de água (ml), pH e teor de sólidos solúveis (°brix). Os dados foram submetidos à análise de variância pelo teste F e quando significativo, as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5%. Foi também realizada a análise descritiva e a correlação entre os descritores avaliados. Todas as análises foram realizadas por meio do programa estatístico R. Não houve diferença significativa entre os dois acessos pelo teste F ($p < 0,01$). Contudo, detectou-se que os descritores comprimento polar e equatorial e circunferência polar e equatorial do fruto, volume, pH e teor de sólidos solúveis obtiveram valores médios, respectivamente, de 20,46 cm, 15,28 cm, 54,76 cm, 47,74 cm, 253,0 ml, 6,6 e 6,3 °C. O descritor volume de água apresentou correlação muito forte com CIEQF (0,98), CIPOF (0,95) e CPQF (0,92), e uma correlação forte com CPOF (0,78). Dentre os descritores avaliados, o volume de água, pH e o teor de sólidos solúveis, apesar de não terem apresentado diferença significativa entre os acessos avaliados, possuem valores compatíveis com aqueles encontrados em outros trabalhos publicados. Os descritores relacionados às medidas de comprimento e circunferência de fruto possuem relação com o volume de água, indicando possível acréscimo na produção. A avaliação dos frutos associada a outros descritores indica, de forma preliminar, a possibilidade de utilização desses acessos em trabalhos de melhoramento.