



XXIV SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFAC

I CONGRESSO REGIONAL DE PESQUISA DO ESTADO DO ACRE XXIV SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFAC CNPQ | UFAC | EMBRAPA | FAPAC | IEVAL

CARACTERIZAÇÃO AGRONÔMICA E FITOQUÍMICA DE *Piper hispidinervum* e *Piper aduncum* DO BANCO ATIVO DE GERMOPLASMA DA EMBRAPA ACRE.

PONTES, M. de N. F.¹; BERGO, C. L.². ¹Graduanda do curso de Biologia da UNINORTE; E-mail nanapontes.bio@hotmail.com. ²Pesquisador Embrapa Acre; E-mail celso.bergo@embrapa.br.

RESUMO

A família Piperaceae é reconhecida como aromática sendo o gênero *Piper* o mais representativo desta família. Das mais de 700 espécies deste gênero, destacam-se a *Piper hispidinervum* C.DC. (pimenta longa) e a *Piper aduncum* L. (pimenta-de-macaco) como produtoras de safrol e dilapiol respectivamente, compostos usados na indústria de cosméticos, perfumaria e no controle de pragas e doenças de interesse agropecuário. No Acre, as duas espécies são encontradas naturalmente como vegetação secundária nos campos e pastagens e estão sendo pesquisadas pela Embrapa Acre desde 1995 que possui um banco de germoplasma com as duas espécies. Atualmente, trabalhos estão sendo desenvolvidos no intuito de caracterizar os acessos do BAG de pimenta longa e pimenta-de-macaco que vão servir de base para o programa de melhoramento das duas espécies. Assim, este trabalho buscou a caracterização agronômica e fitoquímica de 90 acessos de *P. hispidinervum* e *P. aduncum* que compõem o BAG da Embrapa Acre. Na caracterização agronômica medidas foram feitas para comprimento e largura das folhas, comprimento, diâmetro e pilosidade do pecíolo e número de entrenós dos ramos. Verificou-se na análise de variância, para ambas as espécies, diferenças significativas a 5% de probabilidade feita pelo teste F para todas as características agronômicas avaliadas. Esse resultado é indicativo de variabilidade entre os acessos. Na caracterização fitoquímica avaliou-se o rendimento de OE em relação à biomassa seca e os teores dos componentes químicos safrol e dilapiol no OE. A média de rendimento de OE e do teor de safrol no OE para a espécie *P. hispidinervum* foi de 3,9% e 89% respectivamente onde 41 genótipos, do total de 90, superaram estas médias com destaque o para o genótipo H300016 com rendimento de 6,7 % de OE e para o genótipo H849901 com teor de safrol de 97,6%. Para a espécie *P. aduncum* o rendimento médio de OE e do teor de dilapiol foi de 5,2% e 81% respectivamente onde 52 genótipos, do total de 90, superaram estas médias com destaque o para o genótipo A20230023 com rendimento de 6,8% de OE e para o genótipo A20230024 com teor de dilapiol de 92,17%. Conclui-se que a caracterização agronômica e fitoquímica dos 90 genótipos avaliados evidenciaram acessos de *P.hispidinervum* e *P.aduncum* superiores, principalmente quanto ao rendimento de OE e teores de safrol e dilapiol indicando variabilidade genética entre eles. Destacaram-se, para a primeira espécie, os genótipos H300016 e H849901 e para a segunda os genótipos A20230023 e A20230024, todos promissores para o programa de melhoramento destas piperáceas.

Palavras – chave: Piperáceas, Óleo essencial, pimenta longa, pimenta-de-macaco.

Realização:



Promoção:

PROPEG DPQ

Apoio:

