

CARACTERIZAÇÃO E AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FRUTOS PROGENIES DE TAMAREIRAS

Rita de Cássia Souza Dias¹; Alessandra Valério Alves Fabrício²; Fatima Alves Teixeira³; Léia Santos Damaceno⁴; Sílvia Lopes Teixeira⁵; Viseldo Ribeiro de Oliveira⁶; Joice Simone dos Santos⁷; Fernanda S. dos Reis⁸

¹Embrapa Semiárido. ^{2,3,8} IF-Sertão. ⁴Univasf. ^{5,7}FACEPE/CNPq/Embrapa Semiárido.

*E-mail do autor para correspondência: rita.dias@embrapa.br.

A tamareira (*Phoenix dactylifera* L) é uma palmeira da família Arecaceae e uma das mais antigas plantas cultivadas da humanidade. A tamareira produz frutos nutritivos e tem notável importância para muitos países do Norte da África, Oriente Médio e Ásia Oriental. Devido aos caracteres botânicos e adaptação para o desenvolvimento em regiões quentes e áridas, em diversos tipos de solo, a tamareira se constitui uma excelente opção para o Nordeste brasileiro. Este trabalho teve como objetivo caracterizar e avaliar frutos de seis progênies de tamareira da Coleção do Parque Municipal Josefa Coelho em Petrolina-PE (PMJC 04, PMJC 09, PMJC 10, PMJC 17, PMJC 31e PMJC 47) colhidos durante três safras, caracterizados e congelados em freezer a -18°C. Os descritores utilizados foram cor, formato de fruto, aspecto do fruto no epicarpo e textura da polpa. Na avaliação físico-química de frutos foi quantificado massa de frutos, sólidos solúveis, acidez titulável (AT), potencial de hidrogênio (pH), pectina, teor de fibras solúveis e determinação de minerais na polpa das tâmaras. As progênies avaliadas apresentaram cor de fruto amarelo e vermelho. O formato dos frutos ovoide foi predominante. Com relação à textura de polpa, todas as progênies foram classificadas como fibrosas. Já em relação ao aspecto do epicarpo, a maioria das progênies avaliada apresentou 100% dos seus frutos com epicarpo suave. Houve diferenças entre as progênies para massa fresca do fruto (6,91g a 16,97g), massa da semente (0,17g a 0,78g), sólidos solúveis (46,5 °Brix a 53,5°Brix), AT (%) (0,07 a 0,18), pH (5,7- 6,6), pectina (0,02 % a 1,23%), fibras (1,14% a 2,59%). Com relação aos minerais, merecem destaque pelos valores mais elevados de: ferro, fósforo e cálcio (PMJC 09 e PMJC 31); zinco (PMJC 04, PMJC 09 e PMJC 47); em relação ao manganês (PMJC 31 e PMJC 10). As características de massa e as químicas dos frutos de uma mesma variedade, provavelmente, foram influenciadas por fatores ambientais oriundas do manejo cultural nas diferentes safras. Portanto, as progênies PMJC 04, PMJC 09, PMJC 31 e PMJC 47 apresentaram características agrônomicas e físico-químicas de interesse ao pré-melhoramento da tamareira e, quando tenham rebentos, é estratégico que haja réplicas conservadas na Coleção de Germoplasma de Tamareira da Embrapa Semiárido.

Palavras-chave: *Phoenix dactylifera* L.; nutrientes; pré-melhoramento.

Agradecimentos: Os autores agradecem à Facepe e ao CNPq, pela bolsa DCR de Sílvia Lopes Teixeira e Joice Simone dos Santos.