

SANCHES, J; PISCIOTTO, ES; SANTOS, JHC; FABRI, EG. 2024. Caracterização físico-química de acessos de morangueiro da coleção de germoplasma do IAC. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 57. Anais... Campinas-SP: ABH. ISBN: 978-65-88904-11-4

Caracterização físico-química de acessos de morangueiro da coleção de germoplasma do IAC

Juliana Sanches¹; Eliza de Souza Pisciotto^{1*}; Júlia Helena Castro dos Santos¹; Eliane Gomes Fabri²

¹IAC – Centro de Biosistemas Agrícolas e Pós-colheita, CEP: 13075-630, Campinas – SP, Brasil; juliana.sanches@sp.gov.br; elizacontato07@gmail.com; juliahelena0504@gmail.com; ²IAC – Centro de Horticultura, CEP: 13075-630, Campinas – SP, Brasil; eliane.fabri@sp.gov.br

*** Apresentador do trabalho no 57º CBO**

RESUMO

A caracterização do germoplasma é uma abordagem de grande importância para o melhoramento, para a conservação dos recursos genéticos e preservação da diversidade genética, permitindo a identificação de características importantes para o desenvolvimento de cultivares mais produtivas e resistentes aos principais patógenos que acometem a cultura. Neste sentido, a caracterização dos acessos das coleções é condição necessária para o conhecimento da variabilidade existente e sua distribuição. Diante deste contexto, este trabalho teve por objetivo avaliar os acessos da coleção de germoplasma de morangueiro do IAC, em Campinas–SP, visando identificar genótipos com características físico-químicas, físicas e químicas superiores para serem utilizados em hibridações no programa de melhoramento genético da Instituição. Foram avaliados 14 acessos quanto à coloração (luminosidade e ângulo Hue) da epiderme (externa) e da polpa (interna), sólidos solúveis, acidez titulável, ratio, vitamina C e antocianinas totais. As colheitas dos morangos cultivados em vasos foram realizadas de agosto a dezembro de 2022. O delineamento foi inteiramente casualizado e os resultados submetidos à análise de variância (teste F), em triplicata. Quando significativas, as médias foram submetidas ao teste de Tukey ($p < 0,05$). Os acessos apresentaram bastante discrepância nas análises físico-químicas e químicas, com destaque para ‘IAC Guarani’, com valores superiores de sólidos solúveis e de vitamina C. Os acessos P113-09, #1, P10 e P113 apresentaram os maiores valores para antocianinas totais. A luminosidade não apresentou diferença significativa, tanto na epiderme quanto na polpa. Já no ângulo Hue da epiderme, os acessos P-10 e P-113 apresentaram coloração vermelha mais intensa.

PALAVRAS-CHAVE: *Fragaria* × *ananassa*, pós-colheita, melhoramento genético.

AGRADECIMENTOS

À FAPESP pela bolsa de treinamento técnico (TT2) e ao CNPq pela bolsa de iniciação científica (PIBIC).