

AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DE GENÓTIPOS DE AMORA-PRETA

Jennifer Lima da Silva¹; Bianca Vahl²; Marcela Belen Alvarez²; Rufino Flores Cantilliano³; Maria do Carmo Rasseira³; Núbia Ferri³

*Universidade Federal de Pelotas, Rua Gomes Carneiro, 011¹; Universidade Federal de Pelotas, Rua Gomes Carneiro²; Embrapa Clima Temperado, BR 392, km 78 Monte Bonito - Monte Bonito Pelotas³
limadasilvajennifer@gmail.com*

A amora-preta (*Rubus spp.*) tem se destacado na fruticultura nacional pelo seu valor nutricional, versatilidade e adaptação a diversas condições climáticas (RASEIRA et al., 2023). A cultivar BRS Tupy é amplamente utilizada, mas seus espinhos dificultam o manejo (RASEIRA et al., 2023). Em contraste, a BRS Karajá apresenta hastes sem espinhos e boa qualidade de fruto, facilitando os tratos culturais. Além dessas cultivares, os genótipos Black 364, Black 216 e Black 361, desenvolvidos pelo programa de Melhoramento Genético da Embrapa Clima Temperado, estão sendo avaliados quanto à qualidade físico-química e à conservação pós-colheita (CANTILLANO et al., 2024). Nesse contexto, este estudo teve como objetivo comparar as cultivares Tupy e Karajá com esses três genótipos, visando identificar alternativas com potencial produtivo e comercial para o consumo in natura e a agroindústria. O experimento foi conduzido na Embrapa Clima Temperado, Pelotas – RS, utilizando frutos colhidos na safra de 2023/2024. Foram analisadas duas cultivares comerciais (BRS Tupy e BRS Karajá) e quatro genótipos experimentais (Black 364, Black 216, Black 361 e Black 251). Foram avaliados os seguintes parâmetros físico-químicos: acidez titulável (AT), firmeza da polpa, sólidos solúveis (SS)(brix) e relação SS/AT (ratio). Foi realizada análise estatística (ANOVA) e as médias comparadas com o teste DMS ($P \leq 0.05$) com o programa Statgraphics Centurion XVI. Os genótipos avaliados apresentaram diferenças significativas nos parâmetros físico-químicos. O genótipo 361 destacou-se pelo maior teor de sólidos solúveis e melhor relação SS/AT, indicando excelente qualidade sensorial, embora tenha apresentado menor firmeza. A cultivar Karajá mostrou bom equilíbrio entre doçura e acidez, aliando qualidade sensorial e firmeza satisfatória. O genótipo 251 foi superior em firmeza, mostrando que poderia suportar bem o armazenamento e transporte a longas distâncias. Já a cultivar Tupy, embora tradicional, apresentou maior acidez e menor ratio. Dessa forma os genótipos 361 e 251, assim como a cultivar Karajá, apresentaram características superiores à Tupy, destacando-se pelo melhor sabor, firmeza e facilidade de manejo. Esses materiais demonstram grande potencial para substituir ou complementar a cultivar tradicional, com aplicação tanto no consumo in natura quanto na agroindústria.

Palavras-chave: *Rubus spp.*; qualidade de fruto; melhoramento genético.

Agradecimentos: Ao CNPq; à Embrapa e à Universidade Federal de Pelotas.