

## 016 - CARACTERÍSTICAS FISIOLÓGICAS EM FOLHAS DE ACEROLEIRAS RELACIONADAS COM A CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DOS FRUTOS.

MAURICIO DOMINGUEZ NASSER<sup>1</sup>, EIGON COSTA DOS SANTOS<sup>2</sup>, KUNIKO IWAMOTO HAGA<sup>3</sup>, JULIANA TISSUO SUYAMA<sup>4</sup>

**Resumo** – O Oeste Paulista Brasileiro é destaque nacional e internacional na produção de acerola, e essa conquista é oriunda do alto teor de vitamina C contido em seus frutos. O objetivo deste trabalho foi verificar as características fisiológicas em folhas e possível relação com análises físico-químicas em frutos de três cultivares de acerola. O experimento foi conduzido nos Laboratórios de Fisiologia Vegetal e Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Engenharia de Ilha Solteira – UNESP, adotando-se o delineamento inteiramente casualizado, com três tratamentos e sete repetições. Os parâmetros avaliados nas folhas foram clorofila total e proteína solúvel, e para os frutos de cada cultivar foram quantificados o teor de ácido ascórbico (vit. C), sólidos solúveis totais, acidez total titulável, ratio e pH. A cultivar Cereja BRS 236 pode ser considerada mais eficiente na conversão da energia luminosa em características físico-químicas dos frutos de acerola.

### PHYSIOLOGICAL CHARACTERISTICS IN LEAVES OF ACEROLA TREES RELATED WITH THE PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF FRUITS.

**Summary** – Western São Paulo state, Brazil is national and internationally recognized in the context of the acerola production, as a result of the high vitamin C content in the fruits. The objective of this work was to verify the physiological characteristics of leaves and the possible relationship with the physicochemical analysis of fruits, of three acerola varieties. The experiment was conducted in the Plant Physiology and Feed Technology Laboratory of the Engineer School of Ilha Solteira – UNESP, in an experimental design completely randomized, with three treatments and seven repetitions. The parameters evaluated in leaves were total chlorophyll and soluble protein content, and in the fruits, the vitamin C content, the total titratable acidity, the ratio and the pH. The variety Cereja BRS 236 can be considered more efficient in the transformation of light energy in physicochemical characteristics of acerola fruits.

**Key words:** *Malpighia sp.*, physiology, physicochemical characterization.

---

<sup>1</sup> Pesquisador da APTA Regional Alta Paulista, Mestrando da Agronomia da Faculdade de Engenharia-UNESP Ilha Solteira; Caixa Postal 191, 17.800-000, Adamantina (SP), fone: (18) 3521-4800, e-mail: mdnasser@apta.sp.gov.br

<sup>2</sup> Engenheiro Agrônomo- Faculdade de Engenharia da UNESP Câmpus de Ilha Solteira, e-mail: eigon1@hotmail.com

<sup>3</sup> Profª Dra. do Departamento de Biologia e Zootecnia da Faculdade de Engenharia-UNESP Câmpus de Ilha Solteira. e-mail: kuniko@bio.feis.unesp.br

<sup>4</sup> Graduanda em Agronomia da Faculdade de Engenharia – UNESP Câmpus de Ilha Solteira, e-mail: [juliana.t.suyama@gmail.com](mailto:juliana.t.suyama@gmail.com)