

Caracterização química de acessos de tomateiro do BPGV

*Fátima Quedas**, M^a Fátima Lopes, M^a Paula Pinto, M^a José Diogo, M^a Antonieta Santana, Anabela Matos, Ana Reis, Isabel Torgal

Escola Superior Agrária, Santarém, Portugal

*maria.quedas@esa.ipsantarém.pt

A importância da preservação e valorização dos recursos fitogenéticos para a agricultura e a alimentação merecem o reconhecimento da comunidade mundial, que a verteu, nomeadamente, no Tratado Internacional sobre os Recursos Fitogenéticos para a Alimentação e a Agricultura. A caracterização e avaliação preliminar da biodiversidade agrícola em coleção nos bancos de germoplasma constitui uma etapa indispensável não só para a sua documentação, mas também para a tomada de decisão sobre a sua valorização. A coleção de tomateiro (*Lycopersicon esculentum* Miller) do Banco Português de Germoplasma Vegetal (BPGV), do Instituto Nacional de Recursos Biológicos (INRB), reúne várias dezenas de acessos, parte dos quais atualmente em caracterização. De entre as características químicas relevantes para as espécies do género *Lycopersicon*, destacam-se o pH, os sólidos solúveis (°Brix), o teor de licopeno e o teor de polifenóis, que constituem os antioxidantes predominantes na fração dos sólidos solúveis. Em 2011 foram objecto de caracterização e avaliação preliminar 15 acessos de tomateiro do BPGV; como testemunhas foram utilizados dois híbridos comerciais (Firmino e Evaristo) e uma variedade local do tipo Coração de Boi. Os acessos e as testemunhas foram semeados em placas alveoladas e depois plantados ao ar livre (20 plantas/acesso ou testemunha). Para a caracterização química, à maturação (estágio 6 da escala da USDA) foram colhidos, por cada acesso ou testemunha, 10 frutos. Cada amostra de 10 frutos foi dividida em duas subamostras, que foram homogeneizadas; fizeram-se, em triplicado, as determinações de teor de licopeno e teor de polifenóis (por espectrofotometria molecular), sólidos solúveis (°Brix por refratometria) e pH (por potenciometria). Os resultados foram sujeitos a ANOVA e comparação de médias. Em todos os casos foram encontradas diferenças altamente significativas entre os materiais em observação. Com exceção do teor de licopeno, em que os dois híbridos superaram significativamente os restantes materiais (teor médio dos híbridos = 121,8 mg/100 g, 32% superior ao do melhor acesso), em todos os outros parâmetros houve acessos que exibiram valores muito interessantes. Relativamente ao teor de polifenóis, não se registaram diferenças significativas entre três acessos e o híbrido que melhor se posicionou, sendo a média dos quatro 33,32 mg/100 g. Quanto aos sólidos solúveis, um dos híbridos superou significativamente todos os restantes materiais, com 7,0 °Brix, mas quatro acessos apresentaram valores análogos aos das outras duas testemunhas (média dos seis = 5,9 °Brix). Em relação ao pH, dois acessos, um dos híbridos e a variedade local Coração de Boi exibiram valores não significativamente diferentes, no intervalo 4,4-4,5; os restantes materiais exibiram valores inferiores, até um mínimo de 4,1. Embora estes resultados tenham que ser integrados com os de algumas dezenas de outros descritores (morfológicos, agronómicos e físicos), igualmente observados, é possível identificar, para três dos quatro parâmetros químicos analisados, 3 acessos que igualam variedades comerciais, revelando potencial, se não para utilização direta, pelo menos para melhoramento. Este trabalho insere-se no projecto “Conservação e melhoramento de cucurbitáceas (melancia e pepino) e solanáceas (tomate e pimento)”, financiado pelo PRODER (2011-2015), que pretende aprofundar a colheita, caracterização e avaliação preliminar de recursos fitogenéticos das quatro espécies mencionadas, bem como valorizar, aqueles que o justifiquem, através da proposta de inscrição como variedades de conservação ou do seu melhoramento.