



SELEÇÃO DE MATERIAIS GENÉTICOS DE BATATA DOCE POR MEIO DE ANÁLISE DE COMPONENTES PRINCIPAIS

Candida Elisa Manfio¹; Daniel Pedrosa Alves¹; Gerson Henrique Wamser¹; Fábio Satoshi Higashikawa¹; João Vieira Neto²

Resumo: Os programas de melhoramento de batata doce buscam a seleção de novos cultivares que apresentem características de cor de película, cor de polpa, formato de raiz e rendimento que atendem às necessidades de produtores e consumidores, além de propiciar um cultivar com cor da polpa alaranjada também são importantes. Nacionalmente, as variedades de batata-doce comercializadas são predominantemente de polpa branca, amarela e creme, contudo, as variedades de polpa alaranjada e roxa (mais ricas em carotenoides com ação de provitamina A, e flavonoides do grupo das antocianinas, com ação na prevenção de câncer), não são amplamente cultivadas. O objetivo deste trabalho foi selecionar materiais promissores de batata doce, obtidos por cruzamentos, que atendam a demanda de agricultores e consumidores. O trabalho foi realizado na Estação Experimental de Ituporanga, onde dez materiais obtidos por cruzamentos de plantas de cultivares desenvolvidas pela Epagri (BD17007, BD17025, BD17052, BD17082, BD17092, BD17105, BD17107, BD17117, BD17125 e BD17162), após dois anos consecutivos de cultivo e avaliação em relação a produtividade, foram apresentados em uma reunião para 20 provadores. Estes avaliaram as amostras de batata doce por meio do teste de aceitação sensorial, onde atribuíram nota aos atributos sensoriais: cor, aparência, sabor, textura e impressão global, baseando-se em uma escala hedônica estruturada de 3 pontos pré-estabelecida que variou gradativamente de “gostei muito” a “não gostei” para identificação das características mais aceitas e menos aceitas. A intensão de consumo das amostras também foi avaliada por esta escala, no entanto variava entre, “comeria sempre” e “nunca comeria”, baseados na impressão global das amostras. Os experimentos foram conduzidos em delineamento inteiramente casualizado com as amostras de batata-doce *in natura* e submetidas a dois métodos de cocção propostos (cozida em água e assada), sendo realizadas três repetições de cada um dos métodos. Os resultados obtidos por meio da Análise de Componentes Principais (ACP), mostrou a separação de 5 amostras (BD17025, BD17052, BD17107, BD17125 e BD17162), três agrupadas pela aparência da casca e cor da casca (BD17025, BD17107 e BD17162) e duas também próximas (BD17025 e BD17125), onde as características sabor, textura, cor da polpa, aparência da polpa e impressão global influenciaram. Estas amostras em relação a cor da casca variam entre rosa claro e roxa, observando a preferência dos provadores pela cor roxa da casca. A coloração da polpa dentre as amostras agrupadas está entre a cor creme e a laranja. A partir destes resultados mais pesquisas serão realizadas com a intensão de lançamento de novas cultivares no mercado, estes estudos visam observar a estabilidade e adaptabilidade destes materiais em agricultores do estado de Santa Catarina.

Palavras-chave: Ipomea batata. Melhoramento vegetal. Análise sensorial.

¹ Pesquisadores da Epagri – Estação Experimental de Ituporanga, Santa Catarina, Brasil. E-mails: candidamanfio@epagri.sc.gov.br; danielalves@epagri.sc.gov.br; gwamser@epagri.sc.gov.br; fabiohigashikawa@epagri.sc.gov.br@epagri.sc.gov.br

² Eng. Agrônomo, Pesquisador Dr, EPAGRI – Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina. E-mail: joaoneto@epagri.sc.gov.br