



PRODUÇÃO E COMPOSIÇÃO DO ÓLEO ESSENCIAL DE LIMA ÁCIDA TAHITI: INFLUÊNCIA DE DIFERENTES PORTA-ENXERTOS

Katia Cristina Polli¹, Gabriela da Costa², Bruna Aparecida Bettini³, Mariângela Cristofani Yaly⁴

Nº 20127

RESUMO – A lima ácida Tahiti (*Citrus latifolia* Tan), mais conhecida como limão Tahiti está entre as dez variedades de frutas mais importantes no Brasil. Há estudos acerca de quais porta-enxertos são mais adequados para cada região e copa, mas necessita-se de estudos para avaliar a influência do porta-enxerto sobre os frutos e seus compostos orgânicos. O objetivo do presente trabalho foi determinar a influência de diferentes porta-enxertos na produção e composição do óleo essencial de frutos da lima ácida Tahiti. O pomar está estabelecido no Polo Regional Centro Norte, desde março de 2013, em Pindorama, SP. O delineamento experimental é blocos casualizados (DBC), com três repetições e uma planta por parcela, com espaçamento de 7,0 x 4,0 m. Foram avaliados como porta-enxertos para a lima ácida Tahiti IAC-5, 13 citrandarins (*C. sunki* x *Poncirus trifoliata*), limão Cravo, trifoliata Flying Dragon e tangerina Sunki. A extração do óleo essencial e as análises de qualidade dos frutos foram realizadas no Centro de Citricultura do Instituto Agrônomo (IAC), Cordeirópolis, SP. O óleo foi extraído por arraste de vapor a partir de cascas frescas de 30 frutos de lima ácida Tahiti de cada tratamento. A produção total de frutos foi mensurada na safra secundária (novembro), de 2019. Os porta-enxertos que induziram maior produtividade às plantas de lima ácida Tahiti IAC-5, foram os citrandarins 5, 42, 73, 121, 150, 173 e o limão Cravo (LC). Os teores de óleos essenciais foram maiores para as combinações de lima ácida Tahiti e os citrandarins H 121, H150 e H05 com produtividades de 15,81, 10,14 e 14,44 L/ha, respectivamente.

Palavras-chaves: limão Tahiti, compostos orgânicos, melhoramento vegetal

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Engenharia Agrônoma, UNIRP- Centro Universitário de Rio Preto: katiapolli@live.com

2 Colaborador, Bolsista CAPES: Centro de Ciências Agrárias, UFSCar, Araras, SP;

3 Centro de Ciências Agrárias, UFSCar, Araras, SP;

4 Centro Avançado de Pesquisa de Citros Sylvio Moreira, IAC, Cordeirópolis, SP mariangela@ccsm.br.



ABSTRACT – *The acid lime Tahiti (Citrus latifolia Tan), better known as Tahiti lemon is among the ten most important fruit varieties in Brazil. There are studies on which rootstocks are most suitable for each region and scion, but studies are needed to assess the influence of the rootstock on fruits and their organic compounds. The aim of the present work was to determine the influence of different rootstocks on the production and composition of the essential oil of Tahiti acid lime fruits. The orchard has been established at the Regional Center North Center, since March 2013, in Pindorama, SP. The experimental design is randomized blocks (DBC), with three replications and one plant per plot, with a spacing of 7.0 x 4.0 m. Thirteen citrandarins (C. sunki x Poncirus trifoliata), Rangpur lime, Flying Dragon trifoliata and Sunki tangerine were evaluated as rootstocks for the acid lime Tahiti IAC-5. The extraction of essential oil and quality analysis of the fruits were carried out at the Citriculture Center of the Instituto Agronômico (IAC), Cordeirópolis, SP. The oil was extracted by steam dragging from the fresh peels of 30 Tahiti acid lime fruits from each treatment. The total fruit production was measured in the secondary harvest (November), 2019. The rootstocks that induced the highest productivity of the Tahiti IAC-5 acid lime plants were citrandarins 5, 42, 73, 121, 150, 173 and the Rangpur lime. The contents of essential oils were higher for the combinations of acid lime Tahiti and citrandarins H 121, H150 and H05 with yields of 15.81, 10.14 and 14.44 L / ha, respectively.*

Keywords: Tahiti lemon, organic compounds, plant breeding