



CARACTERIZAÇÃO DE FRUTOS E RENDIMENTO DE ÓLEO ESSENCIAL DE GENÓTIPOS DE *Citrus paradisi* E *Citrus bergamia*

Gustavo Henrique **Colombo**¹; Rodrigo do Vale **Ferreira**²; Willian Vieira Diniz **Silva**³; João Vitor Favarão da **Silva**⁴; Marinês **Bastianel**⁵

Nº 20148

RESUMO –. *Espécies ou variedades que apresentam valor agregado, como os óleos essenciais, por exemplo, tem despertado cada vez mais interesse na citricultura mundial. Objetivou-se com esse trabalho avaliar dois genótipos de pomelo (Citrus paradisi) e quatro genótipos de yuzu (C. junos), estabelecidos em campo, avaliados em substituição a C. bergamia, que apresentou problemas na produção. Os óleos essenciais presentes nas cascas dos frutos (verdes e maduros) foram obtidos via hidrodestilação, utilizando um aparelho do tipo Clevenger modificad, recolhidos, secos em sulfato de sódio anidro e armazenado em atmosfera de nitrogênio em frasco âmbar a - 20 °C. Observou-se que o rendimento de óleo essencial de pomelo Marsh Seedless (frutos verdes e maduros) e do pomelo Star Ruby (frutos verdes) foram similares. Para o yuzu, as variedades Yuzu IAC 380, Yuzu IAC 462 e Yuzu IAC 706 destacaram-se das demais quando os frutos encontravam-se verdes. Ainda, foram caracterizados morfológicamente 26 acessos de pomelos do BAG Citros IAC, para que possam ser estudados futuramente. Foram realizadas avaliações morfológicas de frutos e folhas (comprimento, largura, espessura, comprimento e largura do pecíolo alado), utilizando descritores disponíveis para a espécie na literatura.*

Palavras-chaves: citrus, pomelo, yuzu, rendimento em óleo, caracterização, morfologia

1 Autor: Bolsista CNPq (PIBITI): Graduação em Engenharia Agrônoma, UFSCar, Araras-SP; colombo_gustavo@outlook.com

2 Co-Orientador: Doutorando do Instituto Agrônomo de Campinas, Centro de Citricultura, Cordeirópolis-SP;

3 Bolsista CNPq (PIBITI): Graduação em Engenharia Agrônoma, UFSCar, Araras-SP;

4 Bolsista CNPq (PIBITI): Graduação em Engenharia Agrônoma, UFSCar, Araras-SP;

5 Orientador: Pesquisador do Instituto Agrônomo de Campinas, Centro de Citricultura, Cordeirópolis-SP



ABSTRACT – *Species or varieties that have added value, such as essential oils, for example, have aroused more and more interest in citrus production worldwide. The objective of this work was to evaluate two grapefruit genotypes (Citrus paradisi) and four yuzu genotypes (C. junos), established in the field, evaluated in substitution to C. bergamia, which presented problems in production. The essential oils present in the fruit peels (green and ripe) were obtained via hydrodistillation, using a modified equipment Clevenger type, collected, dried in anhydrous sodium sulfate and stored in an atmosphere of nitrogen in an amber flask at - 20 ° C. It was observed that the yield of essential oil of Marsh Seedless grapefruit (green and ripe fruits) and Star Ruby grapefruit (green fruits) were similar. For yuzu, the varieties Yuzu IAC 380, Yuzu IAC 462 and Yuzu IAC 706 stood out from the others when the fruit was green. In addition, 26 grapefruit accessions from BAG Citros IAC were morphologically characterized, so that they can be studied in the future. Morphological evaluations of fruits and leaves (length, width, thickness, length and width of the winged petiole) were performed, using descriptors available for the species in the literature.*

Keywords: citrus, grapefruit, yuzu, oil, description, morphology