



DETERMINAÇÃO DO TEOR DE ÓLEO EM FRUTOS DE DOZE GENÓTIPOS DE LIMÃO E INFLUÊNCIA DO PORTA-ENXERTO

Gustavo Henrique **Colombo**¹; Marínes **Bastianel**²; Rodrigo do Vale **Ferreira**³; Julio Cesar Sammarco **Ronquim**⁴; Fernando Alves de **Azevedo**⁵

Nº 21145

RESUMO – Variedades que apresentam valor agregado, como frutos com alta produtividade de óleos essenciais, tem despertado cada vez mais interesse na citricultura mundial. Objetivou-se com esse trabalho avaliar doze genótipos de limão tipo siciliano (*C. limon*) enxertados em limão Cravo e duas variedades comerciais enxertadas em diferentes porta-enxertos. Foram avaliados características físico-química dos frutos e a produção das plantas. Os óleos essenciais presentes nas cascas dos frutos foram obtidos via hidrodestilação, utilizando um aparelho do tipo Clevenger modificado. Constatou-se diferenças em qualidade de fruto entre copa e dentro da mesma copa quando enxertada em diferentes porta-enxertos. Não foram observadas diferenças significativas no rendimento de óleos essenciais presentes nos frutos entre as 12 variedades de limão enxertadas em limão Cravo. Entretanto, o limão Eureka enxertado em laranja Azeda e Limoneira 8A enxertado em limão Cravo apresentaram os melhores rendimentos de óleos essenciais, mostrando que o porta enxerto é um dos fatores que influenciam esta característica nos frutos.

Palavras-chaves: citros, limão siciliano, indústria de suco

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

2 Orientador: Pesquisador do Instituto Agrônomo de Campinas, Centro de Citricultura, Cordeirópolis-SP; mbastianel@ccsm.br

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

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

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



15º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica – CIIC 2021
01 a 02 de setembro de 2021
ISBN 978-65-994972-0-9

ABSTRACT – Varieties that have added value, such as fruits with high yields of essential oils, have aroused increasing interest in citriculture worldwide. The objective of this work was to evaluate twelve Sicilian lemon (*C. limon*) genotypes grafted on Rangpur lime and two commercial varieties grafted on different rootstocks. The physicochemical characteristics of the fruits and the production of the plants were evaluated. The essential oils present in the fruit peels were obtained via hydrodistillation, using a modified Clevenger-type device. Differences in fruit quality between canopy and within the same canopy were found when grafted on different rootstocks. No significant differences were observed in the yield of essential oils present in the fruits between the 12 varieties grafted on Rangpur lime. However, Eureka lemon grafted on Sour orange and Limoneira 8A grafted on Rangpur lemon showed the best yields of essential oils, showing that the rootstock is one of the factors influencing this characteristic in the fruits.

Keywords: citrus, Siciliano lemon, juice industry