

119

MELHORAMENTO GENÉTICO VISANDO A QUALIDADE DO GRÃO DE AVEIA. Cândida R. S. Montero, Cláudia L. e Silva, Sandra C. K. Milach (Depto. de Plantas de Lavoura, Faculdade de Agronomia, UFRGS, Embrapa Trigo)

O consumo de aveia na alimentação humana vem aumentando. Em função disto, o estudo das características de qualidade química e física do grão são de interesse crescente ao melhoramento genético desta espécie. O presente trabalho teve por objetivo verificar se características de qualidade química do grão em aveia estão associadas ao tamanho do grão. Amostras contendo 50 grãos descascados de 94 linhas da população F_6 oriunda do cruzamento entre os genótipos U7 e U17 e dos genitores foram avaliadas através de imagens digitalizadas para os seguintes parâmetros: área, largura, comprimento e fator de formato. As mesmas amostras foram submetidas à leitura pela técnica de espectrofotometria do infravermelho próximo (NIRS). Análises laboratoriais com parte das amostras foram feitas para calibração de curvas de avaliação no NIRS. Para tanto, o conteúdo de óleo nos grãos foi determinado pelo método de extração etérea conforme AOAC (1995), o de proteínas pelo método de Kjeldahl (Tedesco, 1985) e fibras solúveis e insolúveis pelo método enzimático-gravimétrico (Prosky et al. 1992). A análise de correlação foi feita com o pacote estatístico SAS. As maiores correlações encontradas foram entre conteúdo de lipídios e fator de formato (-0,55), entre conteúdo de lipídios e largura do grão (-0,38) e entre fibras e fator de formato (-0,38). Como fator de formato é a relação entre largura e comprimento de grão, é provável que grãos mais largos e, portanto, mais arredondados, tendam a ter conteúdo menor de lipídios e de fibras. Por outro lado, grãos mais longos possuiriam mais óleo e fibras. Apesar de significativas a nível de 1%, as correlações encontradas foram de pequena magnitude, o que indica que é possível combinar satisfatoriamente essas características, para obter linhagens de aveia melhoradas com grãos de tamanho grande como aqueles de UFRGS 17 e conteúdo elevado de lipídios e fibras como é o caso de UFRGS 7 (Fapergs e CNPq).