

031

COMPOSIÇÃO DE AMIDO E CONCENTRAÇÃO DE LIPÍDIOS EM DIFERENTES GENÓTIPOS DE AVEIA *Luís Marcelo Tisian, Sandra C. K. Milach, Emerson Limberger, Mauro C.C.Teixeira* (Departamento de Plantas de Lavoura, Faculdade de Agronomia, UFRGS).

A qualidade do grão em aveia é de fundamental importância para o seu destino como alimento ou matéria prima para a indústria. O presente trabalho objetivou caracterizar genótipos de aveia cultivados no Sul do Brasil para aspectos relacionados a qualidade química do grão e determinar se a expressão desta é influenciada pelo ambiente. Vinte e cinco genótipos de aveia, coletados em cinco ambientes, foram avaliados para amido total, amilose, amilopectina e concentração de lipídios no grão. Três amostras de 0,5g de cariopses maceradas foram utilizadas para extração de amido com HCl. A quantificação de amido foi feita através da leitura em espectrofotômetro na amplitude de 530 nm para amilopectina e 605 para amilose. A concentração de lipídios foi determinada no laboratório do ICTA-UFRGS. Houve interação genótipo x ambiente significativa para todas as características avaliadas e a variação para composição de amido foi mais influenciada pelo ambiente. O genótipo UFRGS7 foi superior e o UFRGS14 inferior para a concentração de lipídios no grão em todos os ambientes. Não houve correlação significativa entre amido e concentração de lipídios, o que indica que ambas as características podem ser selecionadas concomitantemente. Os resultados sugerem a necessidade de dados de vários ambientes para apontar genótipos superiores para qualidade química do grão em aveia. (CNPq - PIBIC).