

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FRUTOS DE PESSEGUEIROS COM MATURAÇÃO TARDIA

LUCAS DE OLIVEIRA FISCHER¹; AMANDA RADMANN BERGMANN²; ÍGOR RATZMANN HOLZ²; MATEUS DA SILVEIRA PASA²; BRUNA ANDRESSA DOS SANTOS OLIVEIRA²; MARCELO BARBOSA MALGARIM³

¹Universidade Federal de Pelotas – fischerlucas@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – amandarbergmann@outlook.com; igorholzz@gmail.com; mateus.pasa@gmail.com; brunah.andressa@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – malgarim@ufpel.edu.br

1. INTRODUÇÃO

O pessegueiro [*Prunus persica* (L.) Batsch] ocupa posição de destaque nas frutíferas de clima temperado cultivadas no Brasil, com mais de 16 mil hectares plantados e 180 toneladas de frutos produzidos, sendo o estado do Rio Grande do Sul responsável por cerca de 60% dessa produção, com frutos destinados tanto para industrialização, como para o consumo *in natura* (IBGE, 2019). Assim, diversas características inerentes às plantas tais como, exigência em frio, resistência a doenças, formato de folhas e gemas, a produtividade e massa média de frutos apresentam grande variabilidade na cultura (DELLA BRUNA et al., 2012).

Os consumidores brasileiros têm preferência por frutos de tamanho médio a grande, com baixa à média acidez e elevados teores de sólidos solúveis (TREVISAN et al., 2010). Dessa forma, na produção de pêssegos destinados ao consumo *in natura*, a classificação dos frutos é considerada uma das fases mais importantes do manejo pós-colheita, na qual os mesmos são classificados de acordo com seu tamanho, geralmente dimensionado por meio do peso ou diâmetro (CANTILLANO, 2014). Além disso, o teor de sólidos solúveis, representados em sua maior parte pelos açúcares e, em conjunto com os teores de acidez, são responsáveis por grande parte do sabor dos pêssegos, podendo ser utilizado em conjunto com outros índices para a determinação do ponto de colheita (CANTILLANO, 2008).

Diante desse contexto, com o presente estudo objetivou-se avaliar as propriedades físico-químicas dos frutos de duas cultivares e um genótipo de pessegueiro com maturação tardia, nas condições de cultivo da região Sul do Rio Grande do Sul.

2. METODOLOGIA

O trabalho foi realizado com frutos oriundos do ciclo de produção de 2021, das cultivares Barbosa e Eragil, ambas com polpa branca e amarela respectivamente, de maturação tardia, e um genótipo de polpa amarela com a presença de quimera, proveniente de mutação de gema da cultivar Barbosa, com época de colheita semelhante, provenientes de um pomar comercial localizado no 3º distrito de Pelotas, Rio Grande do Sul.

Cinco plantas de cada cultivar e do genótipo foram selecionadas aleatoriamente no pomar, e em cada uma delas os frutos foram colhidos em estágio completo de maturação, baseado na coloração da epiderme. Foram escolhidos aleatoriamente 20 frutos, compostos por quatro repetições de cinco

unidades em cultivar e genótipo. As colheitas ocorreram nos dias 04/01/2021, 12/01/2021 e 25/01/2021 para os pessegueiros 'Barbosa', 'Eragil' e o genótipo, respectivamente.

No mesmo dia da colheita, aferiu-se individualmente em cada fruto a massa (g), com o auxílio de balança digital e a altura (mm) e o diâmetro (mm), com o auxílio de paquímetro digital. Logo após, os frutos foram triturados em liquidificador, e utilizou-se uma gota de suco puro de cada repetição para aferir o teor de sólidos solúveis (SS), expressos em °Brix por meio de refratômetro digital.

A análise estatística foi realizada com o programa R (R CORE TEAM, 2019). Os dados foram analisados utilizando o teste de comparação de médias de Tukey, tomando com base os níveis de significância maiores que 95% ($p \leq 0,05$).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em relação à massa média e ao diâmetro dos frutos, não se obteve diferença significativa entre as cultivares e genótipo avaliados. Para a variável altura, encontrou-se em 'Barbosa' e 'Eragil' valores superiores, diferindo estatisticamente do genótipo avaliado.

A cultivar de pessegueiro Barbosa apresenta frutos de tamanho grande, com teor de sólidos solúveis entre 10 e 14,8 °Brix (RASEIRA et al., 2014). Características físico-químicas semelhantes no pessegueiro 'Eragil', foram encontradas por Fioravanzo et al., (2013), destacando-se a alta qualidade dos frutos, estes com tamanho que varia entre o médio a grande, com teor de sólidos solúveis na faixa entre 11 e 13 °Brix, um pouco menor em relação a 'Barbosa'. No presente estudo, a maior média de sólidos solúveis foi obtida em pêssegos da cultivar Barbosa (17,01 °Brix), seguido pelo 'Eragil' (15,55 °Brix) e, com os menores valores, no genótipo (12,41 °Brix).

Tendo em vista a preferência dos consumidores brasileiros por frutos com maiores teores de sólidos solúveis, as cultivares Barbosa e Eragil, mostraram ótima característica para a comercialização dos frutos in natura por apresentarem valores bastante elevados nas condições edafoclimáticas em que o estudo foi conduzido. O teor de sólidos solúveis encontrado no genótipo avaliado pode ser considerado bom, apesar de ser estatisticamente inferior às cultivares estudadas. Porém, são necessárias novas avaliações durante mais ciclos produtivos para que seja possível inferir sobre as características físico-químicas de seus frutos.

Tabela 1. Massa média, altura, diâmetro e teor de sólidos solúveis de pêssegos das cultivares Barbosa e Eragil e de um genótipo com maturação tardia.

Amostras	Massa média (g)	Altura (mm)	Diâmetro (mm)	SS (°Brix)
Barbosa	141,84±13,78 ^{ns}	74,78±2,59 a	62,24±2,01 ^{ns}	17,01±1,00 a
Eragil	154,40±11,90 ^{ns}	73,25±1,92 a	64,88±1,62 ^{ns}	15,55±0,55 b
Genótipo	154,16±15,53 ^{ns}	68,98±2,25 b	64,63±2,08 ^{ns}	12,41±0,34 c
CV (%)	9,2	3,14	2,99	4,58

Resultados expressos em médias de quatro repetições ± desvio padrão. Letras iguais na mesma coluna não diferem entre si pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. CV (%) = coeficiente de variação. ns = não significativo pelo teste F ($p \leq 0,05$) da análise de variância.

4. CONCLUSÕES

Os frutos da cultivar Barbosa apresentaram maior teor de sólidos solúveis quando comparados ao 'Eragil' e ao Genótipo.

Os frutos do genótipo conferiram menor altura quando comparados às cultivares Barbosa e Eragil.

São necessárias avaliações em mais ciclos produtivos para possibilitar informações mais sólidas e robustas sobre as características físico-químicas dos frutos do genótipo avaliado.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CANTILLANO, R. F. F.; CASTAÑEDA, L. M. F.; ALMEIDA, G. V. B.; WATANABE, H. S. **Produção integrada de pêssegos: manuseio pós-colheita e logística**. Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2008. 41 p. (Embrapa Clima Temperado. Documentos, 228).
- CANTILLANO, R. F. F. Manejo e Conservação Pós-colheita: Fisiologia e Tecnologia. In: CARVALHO, F. L. C.; RASEIRA, M. C. B.; PEREIRA, J. F. M. **Pessegueiro**. Brasília: Embrapa, 2014. p. 559-603.
- CORE TEAM. R: A language and environment for statistical computing. Vienna: R Foundation for Statistical Computing, 2019. Disponível em: <<http://www.R-project.org/>>.
- DELLA BRUNA, E.; MORETO, A.L.; DALBÓ, M.A. Uso do coeficiente de repetibilidade na seleção de clones de pessegueiro para o litoral sul de Santa Catarina. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v.34, p.206-215, 2012.
- FIORAVANÇO, J. C.; MAGRIN, F. P.; SOLDATELLI, P.; ANDOLFATO, W. **Comportamento Fenológico e Produtivo do Pessegueiro 'Eragil' em Vacaria, RS**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2013. 7 p. (Embrapa Uva e Vinho, Circular Técnica 95).
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Censo Agropecuário 2019. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br>>. Acesso em: 25 maio 2021.

RASEIRA, M. C. B.; NAKASU, B. H.; BARBOSA, W. Cultivares: Descrição e Recomendação. In: CARVALHO, F. L. C.; RASEIRA, M. C. B.; PEREIRA, J. F. M. **Pessegueiro**. Brasília: Embrapa, 2014. p. 73-141.

TREVISAN, R.; PIANA, C. F. B.; TREPTOW, R. O.; GONÇALVES, E. D.; ANTUNES, L. E. C. Perfil e preferências do consumidor de pêssego (*Prunus persica*) em diferentes regiões produtoras no Rio Grande do Sul. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v.32, n.1, p.90-100, 2010.