

## Intensificação da Coloração da Epiderme de Pêssegos cv. Eldorado, em Função do Uso de Cobertura Plástica no Solo

Enilton Fick Coutinho<sup>1</sup>  
Flavio Gilberto Herter<sup>1</sup>  
Renato Trevisan<sup>2</sup>

Entre os parâmetros de qualidade de fruta, a coloração é uma das características que o consumidor leva em consideração para a escolha do produto. Um dos principais mercados consumidores, o europeu, prefere pêssegos com polpa amarela, firme e com predomínio de cor vermelha na casca (superior a 50%).

Várias práticas culturais do pomar podem influenciar a coloração e o tamanho do pêssego, como por exemplo, o raleio, que embora seja uma prática cultural onerosa, melhora a qualidade das frutas, principalmente no tamanho. As podas de verão e inverno são também adotadas para melhorar a arquitetura das plantas, propiciando aos frutos maior exposição à luz solar e intensificando a coloração. O raleio de folhas ao redor dos frutos é outro sistema indicado. O uso de materiais

refletores também pode contribuir para a coloração dos frutos, pois intensifica a luminosidade na copa das plantas, resultando com isso aumento na coloração da epiderme e na polpa das frutas.

Com o objetivo de avaliar a influência do plástico de cobertura no solo, sobre a coloração da epiderme e das características físicas e químicas de pêssegos cultivar Eldorado, realizou-se um experimento em pomar comercial no município de Candiota (RS), adaptado ao sistema de produção integrada de frutas (PIF) há três anos. Os tratamentos adotados foram: T<sub>1</sub> - utilização de plástico de rafia (sacos de adubos e sementes costurados de forma a atingirem três metros de largura), colocado quatro semanas antes da colheita, na superfície do solo, sob a projeção da copa, e T<sub>2</sub> - plantas testemunhas (sem cobertura plástica no solo).

O delineamento experimental utilizado foi o de blocos casualizados com 4 repetições de 3 plantas por parcela. As variáveis analisadas foram: a) coloração da epiderme dos frutos, obtida através da média de duas leituras, realizadas com colorímetro portátil Marca Minolta (fonte de luz D65), em lados opostos de cada fruto; b) sólidos solúveis totais (SST), expresso em °Brix; c) acidez total titulável (ATT), expresso em % de ácido málico; d) relação SST/ATT; e) firmeza de polpa, expressa em libras.

Verificou-se que há incremento da pigmentação vermelha dos frutos (aproximadamente 50%) nos tratamentos em que se utilizou plástico de rafia em cobertura no solo do plástico de rafia, em cobertura no solo.

Esta é uma prática de baixo custo, aproximadamente R\$ 200,00/ha, que poderá auxiliar os produtores rurais da região sul do Brasil a melhorar a qualidade final dos frutos e com isto atender às exigências do mercado europeu, em relação à coloração dos frutos.

<sup>1</sup> Eng. Agr., Dr., Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS. [Enilton@cpact.embrapa.br](mailto:Enilton@cpact.embrapa.br)

<sup>2</sup> Doutorando em Fruticultura de Clima Temperado UFPel, Pelotas. [renatot@ufpel.tche.br](mailto:renatot@ufpel.tche.br)

**Tabela 1.** Características físicas, químicas e coloração da epiderme de pêssegos cultivar Eldorado, produzidos segundo o sistema integrado (PIF), em função do uso de cobertura plástica no solo. Embrapa Clima Temperado, Pelotas/RS,2002.

Parâmetros	Tratamentos				CV (%)
	Com Plástico		Sem Plástico		
SST (°Brix)	13,11	ns	12,54	ns	4,13
ATT (% ác. málico)	0,58	ns	0,67	ns	9,27
SST/ATT	20,39	ns	18,31	ns	18,35
Firmeza (lb)	7,34	ns	7,45	ns	15,11
L*	64,26	ns	64,53	ns	0,32
a*	18,04 a		5,41 b		13,80
b*	45,28	ns	45,55	ns	1,01

ns = não significativo

1 = médias seguidas de letras distintas, na linha, diferem entre si ao nível de 5% de probabilidade de erro.

L = Luminosidade, variando de zero (preto) a cem (branco); a = vermelho, variando de -200 (verde) a 200 (vermelho) e b = amarelo, variando de -200 (azul) a 200 (amarelo).

### Comunicado Técnico, 83

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,  
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

**GOVERNO FEDERAL**  
Trabalhando em todo o Brasil

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:

**Embrapa Clima Temperado**

**Endereço: Caixa Postal 403**

**Fone/fax: (53) 275 8199**

**E-mail: sac@cpact.embrapa.br**

1ª edição

1ª impressão (2002): 20

**Comitê de Presidente:** Mário Franklin da Cunha Gastal

**Publicações Secretária-Executiva:** Joseane M. Lopes Garcia

**Membros:** Ariano Martins Magalhães Junior, Flávio Luiz Carpena Carvalho, Darcy Bitencourt, Cláudio José da Silva Freire, Vera Allgayer Osório, **Suplentes:** Carlos Alberto Barbosa Medeiros e Eva Choer

**Expediente Supervisor editorial:** Maria Devanir Freitas Rodrigues

**Revisão de texto:** Maria Devanir Freitas Rodrigues/Ana Luiza Barragana Viegas

**Editoração eletrônica:** Oscar Castro