

EFEITO DE DIFERENTES DOSES DE NITROGÊNIO (N) E POTÁSSIO (K) SOBRE CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE DOS FRUTOS DE AMORA-PRETA.

Marina Simoni de Ávila¹; Liziane Ávila de Oliveira²; Rafael da Silva Messias³; Ivan dos Santos Pereira⁴; Luis Eduardo Corrêa Antunes⁵

¹ Pós Graduada em Biologia da Conservação – UCPel Universidade Católica de Pelotas, Rua Gonçalves Chaves, 373 Centro – CEP: 96015-560 Pelotas - RS – Brasil, Bolsista FAPEG e-mail: marinasimonideavila@gmail.com

² Graduada de Licenciatura em Ciências da Natureza – Química IFSul Instituto Federal Sul-Rio-Grandense, Campus Pelotas Visconde da Graça, Avenida Engenheiro Ildefonso Simões Lopes, 2791 - Sanga Funda – CEP: 96060-290 – Pelotas – RS – Brasil, Bolsista FAPEG. e-mail: liziavila@hotmail.com

³ Engenheiro de alimentos, Dr., Pesquisador visitante, convênio Embrapa/Fapeg/Petrobras Embrapa Clima Temperado Rodovia BR 392, km 78 Caixa Postal 403 - Pelotas, RS - Brasil - 96010-971 e-mail: rafael.embrapa@yahoo.com.br

⁴ Engenheiro Agrônomo, Doutor, Bolsista Capes/Embrapa, BR 392 Km 78, 96010-971, Pelotas, RS. E-mail: ivanspereira@gmail.com

⁵ Engenheiro Agrônomo, Doutor, Pesquisador Embrapa Clima Temperado, Rodovia BR 392, km 78 Caixa Postal 403 - Pelotas, RS - Brasil - 96010-971 e-mail: luis.eduardo@cpact.embrapa.br

A amoreira-preta (*Rubus* spp.) é originada na Ásia, Europa, América do Norte e do Sul, adapta-se bem em diferentes condições climáticas. No Brasil é cultivada, principalmente, no Rio Grande do Sul, mas também encontramos em Santa Catarina, Paraná, São Paulo e sul de Minas Gerais. É uma cultura de baixo custo de implantação, manutenção e necessita de poucos defensivos agrícolas, torna-se bastante viável para a agricultura familiar. As amoras-pretas são de grande valor nutricional, seus frutos maduros contêm cerca de 9% de açúcares, ácido málico (1,86%), água (85%) e elevado conteúdo de minerais, de vitaminas A e B e cálcio e fitoquímicos. Neste último grupo estão presentes compostos que auxiliam na prevenção e controle de doenças crônicas e cardiovasculares, como as antocianinas e fenóis. O objetivo deste trabalho foi avaliar a influência de diferentes doses de nitrogênio (N) e potássio (K) sobre a qualidade dos frutos de amora-preta. O trabalho consiste de dois experimentos a campo na Embrapa Clima Temperado, Pelotas-RS, safra 09/10, com a utilização das cultivares Tupy e Xavante, em espaçamento de 0,5m entre plantas e 3m entre linhas. Os experimentos foram implantados em outubro de 2008, sendo as doses de N e K aplicadas no início da brotação da safra 09/10. No experimento com N, as doses aplicadas foram: 0,0, 7,5, 15,0, 22,5 e 30,0g de N planta⁻¹, sendo a adubação com fósforo (P) e potássio (K) igual para todos os tratamentos, conforme a recomendação da CQFS (Comissão de Química e Fertilidade do Solo) RS/SC (2004). Já no experimento com K, as doses aplicadas foram: 0,0, 2,5, 5,0, 7,5 e 10,0g de K₂O planta⁻¹, sendo a adubação com N e P realizada de forma igual para todos os tratamentos conforme a CQFS RS/SC (2004). As fontes utilizadas foram Sulfato de Amônio (20% N) e Cloreto de Potássio (58% K₂O). Os tratamentos foram aplicados em superfície e sem incorporação em um raio de 25cm ao redor das plantas. A qualidade dos frutos foi avaliada pela análise dos seguintes parâmetros: teor de sólidos solúveis totais, acidez titulável, atividade antioxidante, antocianinas totais. Os resultados foram submetidos à análise de variância, sendo posteriormente realizada análise de regressão polinomial para o fator quantitativo e teste de Tukey para o fator qualitativo. Os resultados não mostraram efeito significativo das cinco doses de N e K aplicadas em adubação de manutenção sobre os aspectos de qualidade dos frutos. No entanto, houve diferenças significativas entre as cultivares estudadas. Em ambos os experimentos, a cultivar Xavante apresentou maiores teores de sólidos solúveis, acidez titulável, fenóis e antocianinas que a cultivar Tupy, que por sua vez, apresentou uma maior atividade antioxidante, possivelmente devido à concentração de outros compostos com potencial efeito antioxidante como a vitamina C, aspecto não avaliado neste trabalho.

Agradecimentos: recursos CAPES, Embrapa Macro Programa 2 Projeto número 02.07.01.014, e ao Projeto Xisto Agrícola. Convênio Embrapa/Fapeg/Petrobras