

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE FRUTOS DE MIRTILO SUBMETIDOS À INTENSIDADES DE PODA

Gisely Correa de Moura¹; Marcia Vizzotto²; Luis Eduardo Correa Antunes²

A poda consiste na eliminação de ramos buscando equilibrar a parte aérea da planta com o desenvolvimento das raízes e a produção de frutos. A forma da planta é alterada, modificando a sua arquitetura a fim de torná-la de mais equilibrada, proporcionando melhor iluminação e arejamento no interior da copa e regularizando a produção para obter frutos de boa qualidade, além de manter a sanidade e o vigor da planta. A intensidade da poda depende da espécie, da idade, do número de pernadas/ramificações existentes, do sistema de condução da planta, do vigor, do hábito de vegetação. Este trabalho foi realizado com objetivo de estabelecer o nível de poda que propicie os melhores resultados na qualidade físico-química em frutos de mirtilo. O experimento foi conduzido em uma propriedade particular, localizada no município de Morro Redondo/RS. O material vegetal utilizado foram plantas de mirtilo da cultivar Misty. Os tratamentos foram intensidades de poda: T1: sem poda, T2: poda leve, T3: poda realizada no pomar-padrão do produtor e T4: poda drástica. O delineamento experimental foi em blocos ao acaso com 4 repetições, com duas plantas por repetição. Ao instalar o experimento em 2010 as plantas tinham 4 anos. Para a determinação dos sólidos solúveis totais (SST), acidez titulável (AT) e pH, os frutos foram colhidos no ponto de maturação para o consumo. O pH foi determinado com peagâmetro diretamente no suco das frutas com o uso de um medidor de pH, com correção automática de temperatura; os SST, foram determinados pelo método refratométrico, extraindo-se o suco da fruta com o auxílio de uma centrífuga, utilizando-se amostras do mesmo para a sua determinação, realizada com um refratômetro de mesa, expressando-se o resultado em °Brix; a AT, foi determinada pelo método titulométrico ou acidimétrico, utilizando 10 mL do suco de mirtilo diluídos em 90 mL de água destilada e a titulação feita com uma solução de NaOH 0,1029N, em pHmetro até pH 8,2, os resultados foram expressos em porcentagem de ácido cítrico. Houve diferença para SST, o maior valor foi obtido em frutos produzidos em plantas que não foram podadas (13,53°Brix), seguidos por poda leve (12,40°Brix), drástica (12,20°Brix) e por último a poda realizada no pomar (11,67°Brix). O pH do fruto foi maior na poda drástica (2,94), porém, não diferiu estatisticamente de frutos produzidos em plantas sem podar e com poda leve, e estes não diferiram da poda realizada no pomar. A AT nos frutos foi maior para o tipo de poda realizada no pomar (0,73% ácido cítrico), não diferindo dos frutos produzidos em plantas sem poda e com poda drástica. Sem poda e poda drástica não diferiam entre si e foram estatisticamente iguais a poda leve (0,71, 0,72 e 0,68% ácido cítrico respectivamente). E na relação SST/AT o maior valor obtido foi no tratamento sem poda (19,03), seguido pela poda leve (18,20), poda drástica (16,97) e poda realizada no pomar foi estatisticamente menor (16,00). Conclui-se que o manejo da poda interfere na qualidade do fruto, onde plantas que não sofreram poda obtiveram o maior teor de SST. Podas drásticas reduzem o teor de SST e aumentaram a acidez dos frutos.

¹ Engenheira Agrônoma, Doutoranda do PPGA – FAEM, Universidade Federal de Pelotas: giselycorrea@yahoo.com.br;

² Engenheiro (a) Agrônomo (a), Pesquisador (a) da Embrapa Clima Temperado: marcia.vizzotto@embrapa.br; luis.eduardo@embrapa.br.