

## QUALIDADE DE MIRTILOS 'POWDERBLUE' EM CULTIVO PROTEGIDO

Priscila Monalisa Marchi<sup>1</sup>; Luciano Picolotto<sup>2</sup>; Ivan dos Santos Pereira<sup>2</sup>; Michél Aldrighi Gonçalves<sup>3</sup>; Luis Eduardo Corrêa Antunes<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Eng. Agrônoma, mestranda do PPGA/UFPeI, Pelotas/RS, bolsista Capes, priscilammarchi@yahoo.com.br

<sup>2</sup> Eng. Agrônomo, Doutor, Bolsista Capes PNPd, Embrapa Clima Temperado, Pelotas/RS, picolotto@gmail.com

<sup>3</sup> Eng. Agrônomo, doutorando do PPGA/UFPeI, Pelotas/RS, bolsista Capes, aldrighimichel@gmail.com

<sup>4</sup> Eng. Agrônomo, Dr., Pesquisador, Embrapa Clima Temperado, Pelotas/RS, luis.eduardo@cpact.embrapa.br

O mirtilo (*Vaccinium* spp.), também conhecido como "blueberry" ou "arándano", pertence à família *Ericaceae* e consiste de uma frutífera de clima temperado que se encontra em franca expansão na América do Sul. Entretanto, para que haja contribuição efetiva desta cultura no setor produtivo brasileiro, é necessário que se invista na adoção de tecnologias para o cultivo. Neste contexto, o cultivo protegido de plantas se destaca como um sistema de produção que apresenta vantagens como a maior quantidade e qualidade de frutas produzidas. Frente ao exposto, o trabalho objetivou avaliar a qualidade de mirtilos 'Powderblue', cultivados em ambiente protegido e a campo. O experimento foi conduzido em área experimental da Embrapa Clima Temperado, de junho de 2013 a janeiro de 2014. As plantas foram manejadas a campo ou em túnel baixo constituído de polietileno transparente de baixa densidade, de 100 micras, e acondicionadas em vasos com diâmetro de 30cm e altura de 35cm, utilizando como substrato uma mistura de terra peneirada (40%), areia (20%), serragem (30%) e esterco bovino (10%). O delineamento experimental foi em blocos ao acaso, com três repetições, seguindo um esquema unifatorial com dois sistemas de cultivo (com e sem cobertura), contendo duas plantas cada repetição. As frutas foram colhidas no dia 21 de janeiro de 2014 e conduzidos ao laboratório para retirada de uma amostra aleatória de 400g, onde foram avaliados os parâmetros diâmetro longitudinal (DL) e transversal (DT) (mm) e massa média de 20 frutas (g), além do teor de Sólidos Solúveis (°Brix); Acidez Titulável (% de ácido cítrico) e pH. Verificou-se que o sistema de produção em túnel se destaca no que diz respeito aos diâmetros longitudinal e transversal e massa média de frutas, pois para todas essas variáveis houve diferença significativa entre os tratamentos. Em comparação, o cultivo em túnel apresentou frutas com 12,43mm de DL, 11,07mm de DT e massa média de 1,08g, resultados superiores aos encontrados no cultivo a campo (10,80mm, 9,76mm e 0,80g, respectivamente). Tais resultados estão de acordo com o que é descrito para a cultura da uva, em que o cultivo protegido causa incremento da massa e do diâmetro de bagas. Por outro lado, não foi observado efeito do sistema de produção em túnel na modificação dos teores de SS, AT e pH das frutas analisadas, sendo obtidos valores de 12,6 e 12,4°Brix; pH de 2,9 e 3,2; e acidez de 0,85 e 0,78% de ácido cítrico, para as frutas oriundas de plantas em ambiente protegido e a campo, respectivamente. Com base nos resultados obtidos, conclui-se que o sistema de produção em cultivo protegido é favorável para o aumento do diâmetro, da altura e da massa fresca de frutas de mirtilos da cultivar 'Powderblue', sem causar efeito nos teores de sólidos solúveis, acidez e pH do suco das frutas.

Agradecimentos: Embrapa Clima Temperado e Capes.