

5 Avaliação do comportamento pós-colheita de clones de maçã da cultivar Gala

Sheila Montipó¹; Jocleita Peruzzo Ferrareze²; César Valmor Rombaldi³; César Luis Girardi⁴

Nos últimos anos, novos clones de maçã têm sido propagados em larga escala pelas suas características de sabor e maior presença de cor vermelha na epiderme, o que proporciona vantagens comerciais em mercados nacionais e internacionais. Entretanto, o sucesso da utilização desses clones é dependente da qualidade dos frutos (sabor, textura, cor, aparência, etc.) associada ao manejo da planta e do fruto em pós-colheita. Portanto, o objetivo desse trabalho foi avaliar o comportamento pós-colheita de clones de maçãs 'Galaxy', 'Imperial Gala' e 'Mundial Gala', colhidos em pomares comerciais de Vacaria, RS. Esses frutos foram colhidos em dois pontos de colheita (10 dias de diferença entre eles) e tratados ou não com 625 ppb de 1-MCP (1-metilciclopropeno) (AgroFresh). Os mesmos foram armazenados sob refrigeração em atmosfera comum (AR) e controlada (AC), realizando-se avaliações físico-químicas (cor, firmeza de polpa, acidez titulável e sólidos solúveis), bem como de incidência de podridões e distúrbios fisiológicos após 3 meses (AR) e 5 meses (AC) de conservação. As avaliações foram realizadas na saída da câmara e após 7 dias à temperatura ambiente ($\pm 23^{\circ}\text{C}$). Os resultados obtidos demonstram que não houve variações de comportamento entre os clones, sendo que todos apresentaram uma maior firmeza de polpa e acidez em frutos tratados com MCP.

¹ Estagiária da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000 Bento Gonçalves, RS. Bolsista PIBIC/CNPq. sheilamontipo@yahoo.com.br

² Bolsista de Mestrado do CNPq. UFPel, Caixa Postal 354, 96010-900 Pelotas, RS. joferrareze@yahoo.com.br

³ Professor da UFPel. cesarvrf@ufpel.tche.br

⁴ Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho. girardi@cnpuv.embrapa.br