

#### **44 Efeito de fatores intrínsecos na susceptibilidade de maçãs 'Royal Gala' ao dano mecânico**

Fernando Spagnol; Patrícia Schaker; Laís Moro; Lucimara Antonioli

Foram realizados três ensaios objetivando-se avaliar o efeito de fatores intrínsecos, tais como, calibre, cor da epiderme e região do fruto na susceptibilidade de maçãs 'Royal Gala' ao dano mecânico (DM). Os frutos foram liberados, a partir de uma altura de 18 cm, com auxílio de um equipamento desenvolvido para proporcionar queda livre, caindo sobre uma superfície rígida (metal) sem proteção. Foram utilizadas maçãs armazenadas durante 3 meses em atmosfera controlada. No primeiro ensaio, foram utilizados frutos dos calibres 110, 135, 150 e 180. Nos ensaios 2 e 3 foram avaliadas as áreas de cobrimento e de fundo e as regiões peduncular, mediana e estilar, respectivamente. O delineamento estatístico foi o inteiramente casualizado com 10 repetições para o ensaio 2 e 8 repetições para os ensaios 1 e 3. Foram utilizados 3 frutos por repetição. Os frutos foram mantidos por sete dias sob temperatura ambiente (24°C) e avaliados, após a remoção da epiderme, quanto à área e profundidade do dano. Verificou-se, no primeiro ensaio, uma redução na área de dano em função do aumento do calibre, ou seja, quanto menor a massa do fruto, menor a área de dano. Frutos de calibre 135 apresentaram maior profundidade de dano, embora não diferindo estatisticamente dos frutos de calibre 110 e 180. Maçãs de calibre 150 apresentaram menor profundidade de dano. Quanto à cor da epiderme, observou-se maior área de dano na região de cor de cobrimento, no entanto, a maior profundidade de dano foi verificada na região de cor de fundo. A região mediana dos frutos apresentou área de dano estatisticamente superior às regiões peduncular e estilar, que não diferiram entre si, indicando maior susceptibilidade desta região ao DM. Não foi observada diferença significativa quanto à profundidade de dano. Conclui-se, portanto, que os fatores intrínsecos avaliados interferem na susceptibilidade de maçãs 'Royal Gala' ao DM, ressaltando que os impactos devem ser evitados, a fim de reduzir perdas ou desvalorização do produto em pós-colheita.  
Apoio: FINEP/Projeto INOVAMAÇÃ.