

MICTI - BOLSISTA CNPQ PIBIC/PIBIC-EM/PIBIC-AF - RESUMO SIMPLES

**EFEITO DE VARIAÇÕES NA TEMPERATURA NO PERÍODO DE OUTONO A  
PRIMAVERA E SEUS EFEITOS NA MATURAÇÃO E NA MANIFESTAÇÃO  
DE DANOS POR FRIO DE VARIEDADES E NOVAS SELEÇÕES DE FRUTAS  
DE CAROÇO, SAFRA 2021/2022**

**EFFECT OF TEMPERATURE VARIATIONS FROM AUTUMN TO SPRING  
AND THEIR EFFECTS ON MATURATION AND MANIFES**

*Natália Renata Silva De Oliveira (natalia.renataa@gmail.com)*

*Fernanda Da Silva Vargas (nandadasilvavargas@gmail.com)*

*Jasmine Duarte De Souza (jasmineds15.jd@gmail.com)*

*Patrick Constante Guedert (patrickguedert14@gmail.com)*

*Elían Albuquerque Tomasi (eliantomasi53@gmail.com)*

*Lucas Elias Da Silva (lucaseliasdasilva3@gmail.com)*

*Helen Sarah De Jesus Gomes (helensarahgomes.agro@gmail.com)*

*Izabel Lima Batista (izabellimaa99@gmail.com)*

*Ana Luisa Arcari Becker (analuisaarcaribecker@hotmail.com)*

*Alexia Cauana Ramos Lima (alexiacauana@gmail.com)*

*Luan Albuquerque Tomasi (luantomasi007@gmail.com)*

*Julia Lunardi (lunardijulia00@gmail.com)*

*Fernando Cerbaro Palhano (fernandocerbarop@gmail.com)*

*Emilio Dela Bruna (emilio@epagri.sc.gov.br)*

*Eduardo Seibert (eduardo.seibert@ifc.edu.br)*

Os pêssegos são suscetíveis aos danos por frio, como lanosidade e escurecimento em armazenamento refrigerado. A acumulação de frio a campo no período outono-primavera pode influir na manifestação dos danos. O objetivo do estudo foi avaliar o efeito da acumulação de frio durante o outono-inverno na região de Urussanga sobre a qualidade e manifestação de danos por frio de pêssegos da cultivar 'SCS444 Nicoletto' na safra 2021-22. As frutas foram submetidas aos tratamentos testemunha e condicionamento e após armazenadas em câmara fria 0° C e 95% UR e avaliações ocorreram na colheita e aos 10, 17, 24 e 31 dias em frio para: perda de massa, firmeza de polpa, conteúdo de suco objetivo e subjetivo e lanosidade. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado com esquema fatorial 2x5, referentes aos 2 tratamentos e 5 datas de avaliação, com 10 repetições, determinado o fruto como uma unidade experimental. Os resultados foram submetidos a análise de variância e ao teste de Tukey a 5%. O acúmulo de frio entre 0 e 7,2° C na região de Urussanga foi de 161 horas. A desidratação foi maior no condicionamento após 24 e 31 dias em frio. A firmeza da polpa foi alta nos dois tratamentos, e foi maior no condicionamento aos 10 e 31 dias de armazenagem. O conteúdo de suco objetivo e subjetivo foi baixo e sem diferenças nos dois tratamentos. O conteúdo de suco objetivo foi inferior a 30% em todas as datas de avaliação. Os danos por frio, observados na forma de lanosidade, ocorreram aos 31 dias em 27% dos frutos do tratamento testemunha. O acúmulo de horas de frio na região de Urussanga, foi suficiente para satisfazer a necessidade de frio dos pêssegos 'SCS444 Nicoletto', mas mesmo assim, danos por frio foram observados. Como as condições de temperatura e umidade a campo variam de ano para ano, mais anos de avaliação são necessários para uma melhor conclusão de sua influência na manifestação de danos por frio.