

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E RENDIMENTO DE MAÇÃS EM POMAR CONDUZIDO NO SISTEMA ORGÂNICO DE PRODUÇÃO COM DIFERENTES MANEJOS DA COBERTURA DO SOLO

PELIZZA, T.R.¹; VARGAS, L.²; MAFRA, A.L.¹; NOHATTO, M.A.¹; AMARANTE, C.V.T. do¹; MUNIZ, F.¹; PANISSON, C.¹
¹UDESC/CAV - Lages (SC), a8trp@cav.udesc.br, a2al@cav.udesc.br, a6man@cav.udesc.br, amarante@cav.udesc.br, a6fran@hotmail.com, cpanisson@hotmail.com; ²EMBRAPA/CNPT - Passo Fundo (RS), vargas@cnpt.embrapa.br
A demanda por alimentos saudáveis e livres de contaminantes tem aumentado entre os consumidores e assim surgem os produtos orgânicos como forma de suprir essa necessidade. No Brasil, a taxa de crescimento anual de produtos orgânicos é estimada em 50%. Em Santa Catarina, no ano de 2001, havia um total de 706 produtores orgânicos, ocupando uma área de 5.922,24 ha, sendo 275 produtores de frutos orgânicos. Com o objetivo de avaliar a qualidade e o rendimento de frutos de macieiras 'Imperial Gala', conduzidas em pomar orgânico, instalou-se um experimento a campo na Embrapa Uva e Vinho, Estação de Fruticultura de Clima Temperado, em Vacaria-RS, em abril de 2005. O pomar encontra-se com quatro anos de idade, sendo este o primeiro ano de produção. O experimento contou com 13 tratamentos de manejo da cobertura do solo: capina, sombrite, serragem, acículas de pinus, capim-rabo-de-burro, azevém, material nativo, plástico preto, aveia preta+ervilhaca, aveia preta+nabo, roçada, testemunha infestada e aveia preta. Os tratamentos que incluem as plantas de cobertura de inverno foram semeadas no mês de abril de 2005. A capina foi efetuada quinzenalmente e a roçada a cada 30-40 dias. No mês de setembro foram montados os demais tratamentos. Foi utilizado o delineamento inteiramente casualizado, com três repetições, cada repetição com três a cinco plantas. Os frutos foram colhidos na maturação comercial, no mês de fevereiro de 2006, e analisados quanto ao estágio de maturação e qualidade. Não houve efeito significativo das coberturas de solo na qualidade, maturação e no número de frutos/planta, no primeiro ano de produção. Para o índice % de cor vermelha na casca, os valores médios variaram entre 20 e 90% (o que indica presença de frutos maduros e frutos verdes no momento da colheita); a firmeza de polpa esteve entre 82 e 101 N; sólidos solúveis totais de 10,1 a 14,1 °Brix; acidez de frutos entre 0,36 e 0,56 meq/100ml; iodo-amido entre 2,5 a 4,1; cor de fundo do lado verde com valores de L entre 44 a 67 e de H entre 35 a 104; cor de fundo do lado vermelho com valores de L entre 36-44 e de H entre 24 a 36. O número de frutos por parcela variou de 0 a 11, indicando pequena quantidade de frutos.

Palavras-chave: *Malus domestica* Borkhl., fruto, maturação, qualidade, sistema de produção.

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE FRUTOS DE "PEQUI" DURANTE O AMADURECIMENTO NAS CONDIÇÕES DO CERRADO NORTE MINEIRO

FERREIRA, B.L.F.¹; MOTA, W.F. da¹; MAIA, V.M.¹; MIZOBUTSI, G.P.¹; DIAS, T.C.¹; OTONI, B. da S.¹; DINIZ, R.S.¹; SANTOS, M.C.P.¹

¹Universidade Estadual de Montes Claros-UNIMONTES/Campus de Janaúba - MG, wagner.mota@unimontes.br

O pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.) é uma árvore típica do cerrado brasileiro e de grande importância econômica e social na região, não só pelos seus frutos, mas pela árvore, como um todo. A frutificação ocorre de novembro a fevereiro, e os frutos alcançam a maturidade entre três e quatro meses após a floração, está maduro quando sua casca, que permanece sempre da mesma cor verde-amarelada, amolece, e então o fruto se desprende da planta e cai. Frutos colhidos antes da maturação fisiológica demoram para amaciar, além de terem suas características organolépticas alteradas. Por outro lado, frutos colhidos tardiamente tornam-se macios rapidamente tornando difícil o manuseio e o transporte até o local de consumo. Com o objetivo de realizar o acompanhamento dos parâmetros de crescimento, desenvolvimento e amadurecimento de frutos de pequi, na tentativa de determinar o ponto de colheita ideal de frutos de pequi, associada com os índices de maturação, e buscando orientar os produtores para que se obtenha a melhor qualidade dos frutos para o comércio, foi conduzido na Universidade Estadual de Montes Claros - UNIMONTES, um experimento em delineamento experimental de blocos inteiramente casualizados, utilizando-se quatro repetições e 10 frutos por unidade experimental. Os tratamentos foram constituídos pelos períodos de amostragem de 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 18 semanas após a antese. Utilizando quatro pequi, de população nativa do município de São João da Ponte, Norte de Minas Gerais. Foram avaliados: Sólidos Solúveis Totais (°Brix); pH; Acidez titulável (% de ácido málico) e Relação SST/AAT. Os dados foram interpretados por meio de análise estatística descritiva, sendo os resultados expressos pelas médias acompanhadas dos respectivos desvios-padrão. Ao longo do crescimento e desenvolvimento de frutos de pequi houve redução do pH, do teor de sólidos solúveis totais, da acidez e aumento da relação SST/ATT em consequência da redução do teor de sólidos solúveis totais e do teor de ácido málico dos frutos, contrariando, o processo de maturação que ocorre em outros frutos. O intervalo entre a antese até o momento em que o fruto foi colto no chão foi de 120 dias. Conclui-se que o ponto ideal de colheita acontece aos 120 dias após a antese quando os frutos apresentam pH 7, °Brix de 3,5; 0,45 % de ácido málico e 8,5 de relação SST/AAT.

Palavras chave : *Caryocar brasiliense* Camb. , maturação e qualidade

CRESCIMENTO, DESENVOLVIMENTO E AMADURECIMENTO DE FRUTOS DE "PEQUI" VISANDO À DETERMINAÇÃO DO PONTO IDEAL DE COLHEITA EM CONDIÇÕES DO CERRADO DO NORTE DE MINAS

FERREIRA, B.L.F.¹; MOTA, W.F. da¹; MIZOBUTSI, G.P.; MAIA, V.M.¹; DIAS, T.C.¹; OTONI, B. da S.¹; DINIZ, R.S.¹; SANTOS, M.C.P.¹

¹Universidade Estadual de Montes Claros-UNIMONTES/Campus de Janaúba - MG, wagner.mota@unimontes.br

O pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.) é uma árvore típica do cerrado brasileiro e de grande importância econômica e social na região, não só pelos seus frutos, mas pela árvore, como um todo. A frutificação ocorre de novembro a fevereiro, e os frutos alcançam a maturidade entre três e quatro meses após a floração fruto. Frutos colhidos antes da maturação fisiológica demoram para amaciar, além de terem suas características organolépticas alteradas. Por outro lado, frutos colhidos tardiamente tornam-se macios rapidamente tornando difícil o manuseio e o transporte até o local de consumo. Com o objetivo de realizar o acompanhamento dos parâmetros de crescimento, desenvolvimento e amadurecimento de frutos de pequi, na tentativa de determinar o ponto de colheita ideal de frutos de pequi, associada com os índices de maturação, e buscando orientar os produtores para que se obtenha a melhor qualidade dos frutos para o comércio, foi conduzido na Universidade Estadual de Montes Claros - UNIMONTES, um experimento em delineamento experimental de blocos inteiramente casualizados, utilizando-se quatro repetições e 10 frutos por unidade experimental. Os tratamentos foram constituídos pelos períodos de amostragem de 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 18 semanas após a antese. Utilizando quatro pequi, de população nativa do município de São João da Ponte, Norte de Minas Gerais. Foram avaliados: Massa dos frutos; Peso da casca, polpa e semente; Comprimento e Diâmetro do fruto; Volume; Percentagem casca, polpa, endocarpo e amêndoa. Os dados foram interpretados por meio de análise estatística descritiva, sendo os resultados expressos pelas médias acompanhadas dos respectivos desvios-padrão. O fruto apresentou crescimento e desenvolvimento acentuado até os 60 dias após a antese e a partir desse período o crescimento e desenvolvimento apresentaram-se estabilizado até o fim do ciclo da cultura. O intervalo entre a antese até o momento em que o fruto foi colto no chão foi de 120 dias. Ao longo do seu crescimento e desenvolvimento, constatou-se aumento do diâmetro, comprimento, volume e peso. A percentagem de polpa e casca aumentaram enquanto, a do endocarpo e amêndoa diminuíram entre o 105º e o 120º dia após a floração.

Palavras chaves: *Caryocar brasiliense* Camb., maturação e qualidade