Congresso Internacional da Agroindústria 25 a 27 de setembro
CIAGRO 2020
Ciência, Tecnologia e Inovação: do campo à mesa

PÓS-COLHEITA DE GENÓTIPOS PRECOCES DE MAÇÃ

POST-HARVEST OF EARLY APPLE GENOTYPES

André Sarabia Zamarian[1], Letícia Elisiane Beluzzo[1], Iohann Metzger Bauchrowitz[2], Alison Fernando Nogueira[3], Silas Mian Alves[3], Clandio Medeiros da Silva[4].

Resumo

A qualidade das maçãs está relacionada com a cultivar, grau de maturação, fatores climáticos, ambiente e solo de cultivo, todos estes aspectos devem ser observados para o desenvolvimento de uma nova cultivar, a qualidade final do fruto é uma das mais estudadas, tendo uma relação com suas características morfológicas, microbiológicas e sensoriais. O objetivo desse trabalho foi estudar o comportamento pós-colheita de cinco genótipos de maçã desenvolvidas pelo programa de melhoramento do IDR-Paraná. O experimento foi realizado em esquema de delineamento inteiramente casualizado (DIC), com cinco tratamentos (IAPAR 75 - Eva, IPR Julieta, seleção I, seleção II e seleção III, com cinco repetições. Avaliações físicas que foram realizadas nos frutos após a colheita e no décimo dia de armazenamento foram às seguintes: diâmetro (DM), massa (MF) e firmeza (FR), e as avaliações químicas foram as seguintes: pH (PH), sólidos solúveis (SS), acidez titúlavel (AT) e ratio (RT). Os dados foram submetidos à análise de componentes principais (ACP), pheatmap e correlação de Person, as análises estatísticas foram efetuadas com o auxílio do programa R. No gráfico bidimensional da contribuição das características físico-químicas, os dois primeiros componentes de variância explicam 86%. Foi observado a dispersão das cultivares a formação, apenas a cultivar Eva e a Seleção I-II ficaram próximas, sendo essas com maiores firmeza e massa fresca, no pheatmap, também foi observado separação dos tratamentos, aonde houve o agrupamento da cultivar Eva e Seleção III, Julieta com Seleção I-II, e Seleção II fica separada das demais, por apresentar maior PH. . Foi observado correlação negativa e alta entre MF com F, AT, F com PH, SS, DM, AT com SS e PH, e alta e positiva entre DM X MF; F e AT. O comportamento da cultivar Eva foi interessante para frutos mais firmes e com maior acidez, já a Seleção III teve um alto teor de sólidos solúveis e Ph, porem menos firme.

Palavras-chaves: Malus doméstica Borkh, composição físico-química, qualidade.

[1]Agronomia, Centro Universitário Filadélfia (UniFil), Campus Palhano, Londrina, PR, Brasil.
[1]Agronomia, Universidade Estadual de Londrina (UEL), Departamento de Agronomia, Londrina, PR, Brasil.
[2]Agronomia, Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), Departamento de Agronomia, Ponta Grossa, PR, Brasil.
[3]Agronomia, Universidade Estadual de Londrina (UEL), Departamento de Agronomia, Londrina, PR, Brasil.
[4]Agronomia, Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná - IAPAR-EMATER (IDR), Londrina, PR, Brasil.