

Propriedades físicas e químicas de Niágara Rosada cultivada em sistema de produção orgânica, submetida a diferentes tipos de proteção de cachos

Bianca Kunzler Kochhann¹; Bruna R. Dutra²; Juliano S. M.³; Débora L. Betemps⁴; Evandro P. Schneider⁴; Arcângelo Loss⁵

¹Bacharel em Agronomia pela Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Cerro Largo - RS; ²Mestrando em Agroecossistemas na Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis - SC; ³Estudante de Agronomia na Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis - SC. ⁴Prof. Dr. Fruticultura. Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Cerro Largo - RS; ⁵Prof. Dr. Agronomia-Ciência do Solo - Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis - SC.

O estudo teve como objetivo a realização da avaliação das propriedades físicas e químicas de bagas de Niágara Rosada (*Vitis labrusca*) cultivada em sistema de produção orgânica e submetida a diferentes tipos de proteção individual dos cachos. O experimento foi desenvolvido em uma propriedade comercial, com produção orgânica certificada, no município de Cerro Largo, RS. O delineamento utilizado foi o inteiramente casualizado, com cinco tratamentos e seis repetições, totalizando 30 unidades experimentais. Os tratamentos consistiram em: Testemunha, sem proteção (T0), sacos de TNT (T1), sacos de papel pardo (T2), sacos plásticos (T3) e chapéu chinês (T4). Os parâmetros avaliados foram massa dos cachos, cor do fruto, integridade dos cachos, sólidos solúveis (SS), cor do suco e acidez titulável (AT) e a relação SS/AT. A proteção individual que apresentou o melhor resultado (maior média) para o parâmetro massa dos cachos foi o tratamento com sacos de TNT, e a menor média foi constatada na testemunha. Em relação a integridade dos cachos, o tratamento com saco de TNT também resultou em maior média para o número bagas íntegras. A menor porcentagem de perdas ocorreu nos cachos protegidos por sacos plásticos, e o menor número de bagas íntegras e maior porcentagem de perdas foram evidenciadas na testemunha. Para as avaliações de qualidade do fruto, no parâmetro cor, tanto para luminosidade (L^*) como para o ângulo Hue (h°), as médias foram maiores, tanto para cor do suco como para cor do fruto, no tratamento com sacos de papel pardo. Para os parâmetros SS e AT, a maior média foi constatada nos cachos protegidos com sacos plásticos. Já a razão entre estes dois fatores apresentou maior média para os cachos protegidos com chapéu chinês. Os resultados obtidos indicam uma tendência de efeito positivo da proteção individual dos cachos para redução de perdas e melhoria da qualidade, sem prejudicar a cor e o sabor das bagas.

Palavras-chave: Integridade dos cachos, Cor do fruto, *Vitis labrusca*.