

Qualidade pós-colheita de pêssegos cv. Rubimel, submetidos a sete diferentes sistemas de condução das plantas

Jean do Prado¹; Moisés de A. Barbosa²; Vitor G. Trevisan³; Luciano P. de Almeida⁴; Wilvens Antoine⁵; Clevison L. Giacobbo^{6*}

¹ Msc. Bolsista CAPES, PPGCTA, campus Erechim, UFFS/Prof. CESURG, Sarandi-RS; ² Acadêmico de Agronomia, UFFS, Chapecó-SC, ³ Acadêmico de Agronomia, CESURG, Sarandi-RS. ⁴ Eng. Agrônomo, campus Chapecó, UFFS; ⁵ Agronomia, Bolsista IC/UFFS, campus Chapecó, UFFS; ⁶ Prof. Dr. Agronomia/PPGTA. Campus Chapecó. UFFS, Chapecó, SC; *clevison.giacobbo@uffs.edu.br.

Com o objetivo de verificar a importância do sistema de condução de plantas de pessegueiro, quanto a presença de componentes nutracêuticos em pêssegos, frutos foram colhidos de sete diferentes sistemas de conduções. O trabalho foi realizado no primeiro ano de produção do pomar da CESURG, Sarandi-RS, sendo as análises realizadas no Laboratório de Fruticultura e Pós-Colheita da UFFS, Chapecó. O experimento foi realizado com pêssegos da cultivar Rubimel, frutos de dupla finalidade. Durante o experimento a campo, as plantas foram submetidas a sete diferentes conduções de plantas, 'Vaso Aberto' (espaçamento de 5 x 3,5 m); 'Y' (5 x 1,5 m); 'Líder Central' (5 x 8,0 m); 'Duplo Líder' (5 x 1,2 m); 'Triplo Líder' (5 x 1,4 m); 'Quádruplo Líder' (5 x 1,6 m); e 'Guyot' (5 x 2,0 m). Os pêssegos foram colhidos no ponto de maturação ideal para o consumo. As variáveis avaliadas foram: Sólidos solúveis (SS), avaliada em 15 frutas por planta, com uso de refratômetro analógico (°Brix); Compostos fenólicos (CF), avaliados através do método Folin Ciocalteu (mg GAE 100g⁻¹ MF); Açúcares totais (AT): a absorvância foi medida em um espectrofotômetro a 490 nm. Para aferição dos açúcares presentes na amostra, foram realizadas curvas de calibração com soluções de frutose, glicose e sacarose, em diluições seriadas entre 0,1 g L⁻¹ e 1 g L⁻¹, padronizando-se o mesmo método para as amostras; Açúcares redutores (AR): foi quantificado o teor de açúcares redutores em glicose no suco, através do método DNS (ácido 3,5-dinitrosalicílico) e quantificado quanto a Frutose, Sacarose e Glicose; Vitamina C, foi quantificado utilizando o reagente Tillmans (mg.100mL⁻¹ de suco). Quanto ao teor de SS, os sete sistemas de condução não apresentaram diferenças significativas, com uma média de 9,6 °Brix. Enquanto que CF totais a condução em Taça se destacou ao apresentar a maior concentração (248,44 mg.GAE 100 mL⁻¹), diferindo somente do sistema Guyot que foi inferior, porém não diferindo dos demais sistemas. Para AT, verificou-se que os sistemas em Triplo líder e Líder central, apresentaram os maiores resultados (7,83 e 6,43 g 100mL⁻¹, respectivamente), não diferindo apenas de Duplo líder e Quádruplo líder. Enquanto que a condução em Guyot, apresentou os menores resultados (3,54 g 100mL⁻¹), não diferindo dos sistemas de condução em Taça e Y. Com relação aos AR, verificou-se que a concentração de frutose, apresentou maior quantidade de açúcar com a condução triplo líder, diferindo apenas dos frutos colhidos em sistemas de condução das plantas em Taça, Y e Guyot, que foram inferiores aos demais. O mesmo foram verificados para Sacarose (9,93 g mL⁻¹) e Glicose (8,68 g mL⁻¹), com destaque ao sistema triplo líder, enquanto que o sistema Guyot, apresentou-se inferior em termos de AR, não diferindo dos sistemas Taça e Y. As concentrações de vitamina C variaram significativamente entre os tratamentos, onde os sistemas Y e Quádruplo Líder apresentaram maiores concentrações (9,32 e 8,82 mg de ácido ascórbico.100mL⁻¹ de suco, respectivamente), a menor quantidade de Vitamina C foi verificado no sistema de Guyot. Os diferentes sistemas de condução, especialmente nos sistemas em duas dimensões, influenciam características específicas dos frutos, como os açúcares totais e açúcares redutores. Tendo aumento nos açúcares totais e vitamina C, mas com menores teores de compostos fenólicos totais.

Palavras-chave: *Prunus persica*, Nutracêutico, Vitamina C.

Apoio: UFFS/CESURG/CAPES