

Qualidade na pós-colheita de frutos de pessegueiro submetido a doses de nitrogênio

Leandro Hahn¹; Gilmar L. Mumbach²; Gilberto Nava³

¹ Pesquisador, Epagri – Estação Experimental de Urussanga, Urussanga, SC. E-mail: leandrohahn@epagri.sc.gov.br;

² Pesquisador, Epagri – Estação Experimental José Oscar Kurtz, Caçador, SC. E-mail: gilmarmumbach@epagri.sc.gov.br. ³ Pesquisador, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (CPACT), Pelotas, RS, Brasil. E-mail: gilberto.nava@embrapa.br

Doses adequadas de nitrogênio (N) estimulam o crescimento vegetativo das plantas e possibilitam altas produtividades de frutos. Porém, estes frutos precisam também apresentar atributos que permitam a manutenção da qualidade após a colheita e quando são selecionados pelo consumidor para a compra. Em pessegueiro, têm-se poucos resultados de pesquisa mostrando a relação entre o fornecimento de N e a qualidade em pós-colheita. O objetivo do estudo foi avaliar o impacto das doses de N sobre a qualidade de frutos de pessegueiro armazenados em câmara-fria. O experimento foi conduzido durante cinco safras (2019 à 2024) em pessegueiros da cultivar “BRS Fascínio” em Fraiburgo (SC), porém, frutos foram avaliados nas safras 2020, 2022 e 2023. Foram selecionadas 125 plantas, com cinco anos de idade. O experimento foi conduzido em blocos casualizados, com cinco repetições. Foram aplicadas quatro doses de N (50, 100, 150 e 200 kg N ha⁻¹), além do tratamento testemunha, sem o nutriente. O N, na forma de ureia (45% N) foi aplicado sobre a superfície do solo e as doses foram fracionadas em duas épocas de aplicação, 50% no início da brotação (agosto) e 50% após o raleio dos frutos (setembro). As parcelas foram constituídas por cinco plantas e as três centrais foram avaliadas. Cinquenta frutos foram colhidos e armazenados durante 28 dias em câmara fria a 0 °C. Após, os frutos foram avaliados para firmeza de polpa, teor de sólidos solúveis (Brix), acidez e incidência de distúrbios fisiológicos (epiderme translúcida, degenerescência interna e escurecimento interno) e podridões. Os dados foram submetidos à verificação dos pressupostos estatísticos e, em seguida, às análises de variância e de regressão, relacionando as variáveis de qualidade às doses de N aplicadas e às safras. A firmeza de polpa, o teor de sólidos solúveis, a acidez e a ocorrência de distúrbios fisiológicos típicos de frutos de pêsego armazenados não foram afetadas pelas doses de N na média das três safras. No entanto, em duas das três safras avaliadas, o incremento nas doses de N resultou em maior incidência de frutos com podridão. Na safra de 2022, na dose de 0 kg ha⁻¹, 10,3% dos frutos apresentou podridão, aumentando de forma quadrática para 19,7% com a dose 200 kg ha⁻¹. Já na safra 2023, nestas mesmas doses, a incidência de podridão aumentou de forma quadrática de 5,4% para 15,6%, nas doses 0 e 200 kg ha⁻¹ de N, respectivamente. Os resultados da presente pesquisa mostraram que o excesso de N aplicado ao pessegueiro resultou em maior descarte de frutos por podridões quando armazenados, o que não é desejado.

Palavras-chave: *Prunus persica* L., adubação nitrogenada, podridões, distúrbios fisiológicos, nutrição de plantas.

Apoio: Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC), projeto N. 2025TR001736