

Relação entre o teor de sólidos solúveis totais e acidez titulável em frutos de duas cultivares de kiwi (*Actinidia deliciosa*) usando biorregulador vegetal à base de óleo de laranja

Mayara S. Amaral¹, Brian T. Defert¹, Bernardo P. Souza², Leonel V. Constantino³, Clovis R. Hoffmann³, Clandio M. da Silva³

¹Universidade Tuiuti do Brasil, Curso de Agronomia, Curitiba-PR. ²Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUC-PR), Curso de Agronomia, Curitiba-PR ³Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-PR), Programa Fruticultura, Pinhais-PR.

O cultivo do kiwi (*Actinidia deliciosa*) tem se expandido no sul do Brasil, especialmente no Paraná, devido às condições climáticas favoráveis. A qualidade dos frutos é um fator importante para sua aceitação no mercado, sendo influenciada por características físico-químicas como teor de sólidos solúveis (°Brix) e acidez titulável, que determinam o equilíbrio entre doçura e acidez. Dessa forma, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o efeito da aplicação foliar de produto comercial à base de óleo de laranja 10% (m/m), em sobre a qualidade de frutos das cultivares Bruno e Monty, conduzido no município da Lapa, Paraná. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com sete tratamentos: Testemunha, T1 (0,2% aos 15 dias), T2 (0,2% aos 30 dias), T3 (0,5% aos 15 dias), T4 (0,5% aos 30 dias), T5 (0,8% aos 15 dias) e T6 (0,8% aos 30 dias) sendo as aplicações realizadas 15 e 30 dias antes da colheita (DAC). Após a colheita, foram avaliados o teor de sólidos solúveis, com refratômetro digital, e a acidez titulável por titulação com solução padrão. Os dados de cada cultivar foram submetidos individualmente à análise de variância, e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. Para a cultivar Bruno, verificou-se variação no teor de sólidos solúveis (°Brix), com valores entre 10,40 (T3) e 13,40 (T1). O tratamento T1 (0,2% aos 15 dias antes da colheita) apresentou o maior valor médio, superando a testemunha (11,30), indicando maior acúmulo de açúcares nos frutos. Os tratamentos T2 (12,60), T4 (12,50) e T6 (12,90) também apresentaram valores elevados, sugerindo que diferentes combinações de dose e intervalo de aplicação podem favorecer o incremento de sólidos solúveis. Por outro lado, o tratamento T3 apresentou o menor valor, indicando menor eficiência nessa condição. Em relação à acidez titulável, a cultivar Bruno apresentou valores variando de 1,34 a 2,00. O menor valor foi observado na testemunha (1,34), enquanto o tratamento T6 apresentou a maior acidez (2,00). Os tratamentos T1 e T4 registraram valores de 1,90, T2 apresentou 1,80 e T3 e T5, 1,70. Esses resultados indicam que os tratamentos influenciaram o metabolismo dos ácidos orgânicos dos frutos. Para a cultivar Monty, os valores de sólidos solúveis totais (°Brix) variaram de 9,50 (T4) a 11,50 (T2). O tratamento T2 apresentou o maior valor médio, superando a testemunha (10,0), enquanto os demais tratamentos apresentaram valores próximos entre si. Quanto à acidez titulável, os valores variaram de 1,70 a 2,20. O menor valor foi observado em T3 (1,70), enquanto T2 e T6 apresentaram as maiores médias (2,20). Os tratamentos T1 e T4 registraram 2,10, e a testemunha e T5 apresentaram 2,00. De modo geral, as cultivares apresentaram respostas distintas aos tratamentos. Bruno destacou-se pelos maiores valores de °Brix, indicando maior potencial de acúmulo de açúcares durante a maturação. Já Monty apresentou, em geral, maiores valores de acidez titulável, evidenciando maior manutenção dos ácidos orgânicos nos frutos. Assim, os tratamentos influenciaram a qualidade físico-química dos frutos, com respostas dependentes da cultivar avaliada. Os tratamentos T1 e T2 promoveram os maiores teores de sólidos solúveis nas cultivares Bruno e Monty, respectivamente, demonstrando potencial para melhorar atributos relacionados à qualidade dos frutos.

Palavras-chave: Fruticultura, qualidade de frutos; manejo.