

## **Parâmetros de qualidade de kiwi de polpa amarela no momento da colheita no Vale do Rio do Peixe-SC.**

**Carine Cocco<sup>1</sup>; Rafael Henrique Pertille<sup>2</sup>; Sabrina Baldissera<sup>3</sup>; Lívia Baldissera<sup>4</sup>; Laíse de Souza de Oliveira<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Epagri - Estação Experimental de Videira, E-mail: carinecocco@epagri.sc.gov.br;

O cultivo de kiwi amarelo (*Actinidia chinensis*) destaca-se como alternativa para a diversificação produtiva da agricultura familiar no Sul do Brasil devido à maturação precoce, à baixa ocorrência de doenças e pragas e ao elevado valor comercial. Entretanto, cultivares desta espécie necessitam ser avaliadas quanto à adaptação, à época de maturação e aos atributos físico-químicos relacionados à qualidade dos frutos no momento da colheita. Esses índices são fundamentais para a determinação precisa do ponto de colheita e para a predição do potencial de conservação pós-colheita. O objetivo deste estudo foi avaliar características físico-químicas de frutos de kiwi amarelo dos genótipos Yellow Queen, Soreli, K-1-89 e K-1-90 no momento da colheita, no Vale do Rio do Peixe-SC. Frutas das cultivares e genótipos foram colhidos no banco de germoplasma da Epagri, na Estação Experimental de Videira, em plantas com 8 anos de idade. Como ponto de colheita, definiu-se o teor mínimo de sólidos solúveis de 7,0 °Brix. A colheita do genótipo K-1-90 realizada em 17 de março de 2026 e das demais cultivares em 25 de março de 2026. Foram avaliados 30 frutos por genótipo, os quais foram divididos em três repetições quanto às características biométricas de comprimento, diâmetro equatorial e massa fresca dos frutos. Em laboratório, determinou-se a firmeza de polpa com penetrômetro analógico, sendo os resultados expressos em libras. Para a determinação do teor de sólidos solúveis e acidez titulável procedeu-se a homogeneização da amostra com uma centrífuga para frutas. O teor de sólidos solúveis foi determinado em um refratômetro digital de bancada (° Brix) e a acidez titulável por titulação com solução padronizada de NaOH 0,1N (% de ácido cítrico). Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. Os frutos de K-1-90 apresentaram os maiores valores de comprimento (76,05 mm), diâmetro equatorial (57,31 mm) e massa fresca (151,19 g), destacando-se em relação às demais cultivares. Já a cultivar Soreli apresentou os menores valores de comprimento (59,60 mm), diâmetro equatorial (49,29 mm) e massa fresca de frutos (98,15 g). Yellow Queen e K-1-89 apresentaram valores intermediários, com diâmetro transversal médio de 52,54 mm e 54,28 mm, respectivamente, e massa fresca média de 123,88 g e 136,13 g. Os genótipos não apresentaram diferenças para firmeza de polpa, sendo K-1-90 (10,50 lbs), Soreli (9,47 lbs), K-1-89 (8,87 lbs) e Yellow Queen (8,77 lbs). Para sólidos solúveis, Soreli apresentou o maior valor (10,90 °Brix), superando os demais genótipos. Soreli apresentou o menor teor de acidez (1,13% de ácido cítrico), seguida pela Yellow Queen (1,45%) e pelas linhagens K-1-90 e K-1-89 (1,59%). Esses dados demonstram que a cultivar Soreli possui maturação marcadamente antecipada em relação aos demais genótipos de polpa amarela na região do Vale do Rio do Peixe-SC. De modo geral, os genótipos avaliados apresentaram bom potencial para cultivo na região, com frutos de tamanho adequado e características desejáveis para comercialização. Os resultados indicam desempenho promissor e potencial para exploração comercial nas condições avaliadas.

**Palavras-chave:** *Actinidia chinensis*; maturação; sólidos solúveis; pós-colheita.

**Apoio:** EPAGRI/FAPESC