QUALIDADE DOS FRUTOS EM GENÓTIPOS DE GOIABEIRA-SERRANA SOB CONDIÇÃO DE CULTIVO PROTEGIDO NA SERRA CATARINENSE

Carolina Ayumi Kaneji Abatt [1], Rafaela Oliveira Schmidt[1], Cristiano André Steffens[2], Cassandro Vidal Talamini do Amarante[3]

[1] Acadêmicas do Curso de Agronomia - CAV - Bolsistas PIBIC/CNPq.
[2] Professor, Departamento de Agronomia – CAV
[3]Professor Orientador, Departamento de Agronomia – CAV– cassandro.amarante@udesc.br

Palavras-chave*:* [*Acca sellowiana* (Berg.) Burret], envelopamento, fruto, maturação, amadurecimento, textura, cor da epiderme, qualidade pós-colheita.

A goiabeira-serrana pertencente à família Myrtaceae, nativa do Sul do Brasil, e com potencial de exploração comercial. O fruto apresenta sabor e aroma agradáveis, com grande apelo para consumo *in natura* e industrialização. No entanto, a espécie é muito suscetível ao ataque da mosca-das-frutas (*Anastrepha fraterculus*) e do gorgulho (*Conotrachelus psidii*). Uma das alternativas para o controle destas pragas é o cultivo das plantas em ambiente protegido (envelopamento). No entanto, o microclima ocasionado pelo envelopamento das plantas pode ocasionar alterações nos atributos de qualidade dos frutos. O objetivo deste trabalho foi avaliar os efeitos do envelopamento de goiabeiras-serranas sobre os atributos físico-químicos dos frutos na colheita e em pós-colheita. O experimento foi conduzido na EPAGRI, Estação Experimental de São Joaquim-SC, na safra 2018/2019. Plantas de cinco genótipos (cultivares Alcântara, Helena, Mattos, Nonante, e acesso 2316) foram cultivadas a céu aberto ou cobertas utilizando-se filme de polietileno transparente sobre o dossel e telas anti-insetos nas laterais. Os frutos foram colhidos na maturação comercial e avaliados quanto aos atributos de cor da epiderme (L = brilho, C = cromaticidade e h^o = ângulo *hue*), textura (forças para compressão e forças para penetração da casca e da polpa, em Newtons), teor de sólidos solúveis (SS; %), acidez titulável (AT; % de ácido cítrico) e escurecimento da polpa (em escala de 1 = sem escurecimento a 4 = escurecimento severo), na colheita, após 21 dias de armazenamento refrigerado (4-5 ºC / 90-95% de umidade relativa) e após dois dias de vida de prateleira (20 ± 5 ºC / 60-70% de umidade relativa). Houve diferença significativa entre genótipos quanto aos atributos físico-químicos avaliados nos frutos na colheita, após armazenamento e após vida de prateleira, em função dos métodos de cultivo (dados não apresentados). A cor da epiderme diferiu entre tratamentos, com maior valor de cromaticidade (C) em frutos de plantas cultivadas ao céu aberto na colheita, e maiores valores de ângulo *hue* (h^o) em frutos de plantas envelopadas, na colheita, após armazenamento refrigerado e após vida de prateleira (Fig. 1). Frutos de plantas envelopadas apresentaram também menor AT após armazenamento refrigerado, do que frutos de plantas cultivadas a céu aberto (Fig. 2). Estes resultados mostram que o cultivo envelopados das plantas praticamente não afeta os atributos internos de qualidade, porém resulta em cor verde mais intensa na epiderme (maiores valores de h^o) dos frutos comparativamente ao cultivo das plantas a céu aberto.

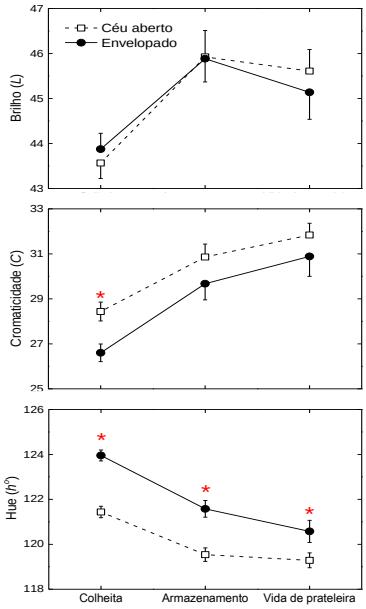

Fig. 1 *Atributos de cor da epiderme dos frutos, colhidos de goiabeiras-serrana cultivadas a céu aberto ou envelopadas, e avaliados na colheita, após 21 dias de armazenamento refrigerado (4-5 °C / 90-95% de umidade relativa) e após dois dias de vida de prateleira (20 ± 5 °C / 60-70% de umidade relativa). Valores médios em cada tratamento obtidos de frutos colhidos de cinco genótipos (n=20 ± erro padrão da média). São Joaquim, SC, safra 2018/2019.*

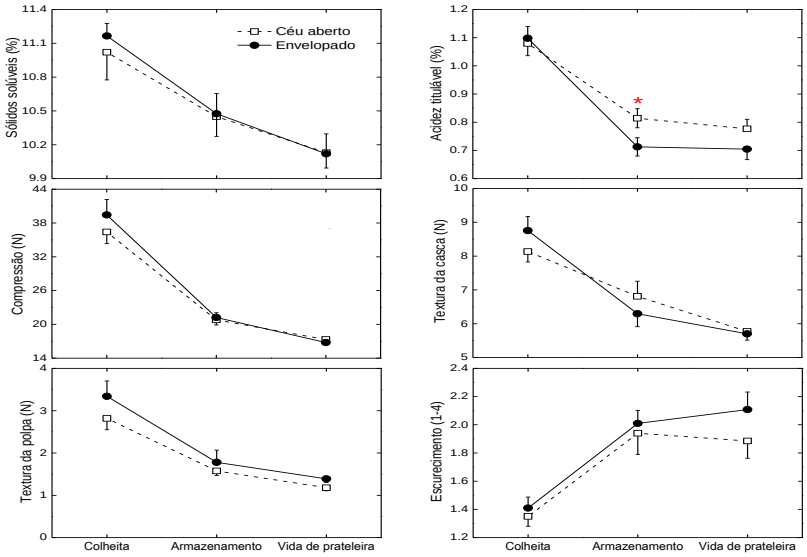

Fig. 2 *Atributos físico-químicos dos frutos, colhidos de goiabeiras-serrana cultivadas a céu aberto ou envelopadas, e avaliados na colheita, após 21 dias de armazenamento refrigerado (4-5 °C / 90-95% de umidade relativa) e após dois dias de vida de prateleira (20 ± 5 °C / 60-70% de umidade relativa). Valores médios em cada tratamento obtidos de frutos colhidos de cinco genótipos (n=20 ± erro padrão da média). * Diferença significativa entre tratamentos, nas diferentes épocas de avaliação (p < 0,05). São Joaquim, SC, safra 2018/2019.*