

Perda de adstringência e evolução dos atributos de qualidade de caquis 'Rama Forte' no decorrer da safra

Michele Guglielmin¹; Catherine Amorim²; Luana Ross¹; Vanessa Santana¹;
Wanderson Ferreira³; Lucimara Antonioli⁴

Caquis 'Rama Forte' possuem como característica principal seu alto teor de taninos solúveis, necessitando de um processo artificial de remoção da adstringência para torná-los aceitos comercialmente. Os frutos foram colhidos durante toda a safra em pomar comercial situado em Antônio Prado, RS, destanizados com etanol 1,7 mL Kg⁻¹ durante 6 h ou com CO₂ 70 % por 18h e avaliados quanto ao índice de adstringência (IA) (Gazit & Levy, 1963), firmeza de polpa (N) e cor de casca (IC) durante 8 dias em condição ambiente. Foram realizadas 5 colheitas: 04 e 17/04, e 2, 5 e 11/05. Não houve diferença no IA inicial dos frutos das 5 colheitas. Caquis da 1ª colheita destanizados com etanol atingiram o índice 2 (ligeiramente adstringente) no 5º dia, enquanto que os frutos da 2ª e da 4ª colheitas atingiram o mesmo índice após o 6º dia em condição ambiente. Caquis da 1ª colheita destanizados com CO₂ atingiram índice inferior a 2 logo ao término da destanização, enquanto que os frutos provenientes das colheitas 2 e 5 atingiram o índice 2 após o 1º dia e aqueles das colheitas 2 e 4 somente no 4º dia após destanização. Frutos provenientes de todas as colheitas destanizados com etanol mantiveram elevada firmeza nos 8 dias que se seguiram à destanização. Houve redução acentuada na firmeza de polpa dos frutos da 1ª colheita destanizados com CO₂. Caquis provenientes da 2ª e 3ª colheitas apresentaram redução menos acentuada na firmeza de polpa e os frutos da 5ª colheita apresentaram firmeza próxima a 50 N após 7 dias da destanização. Frutos da 4ª e 5ª colheitas apresentaram IC inicial significativamente maior que o dos frutos das demais colheitas. Caquis destanizados com CO₂ tornaram-se mais avermelhados quando comparados com os destanizados com etanol durante os 8 dias pós destanização. Conclui-se, portanto, que no decorrer da safra ocorre, independentemente do agente destanizador utilizado, maior dificuldade na remoção da adstringência e menor perda de firmeza e desenvolvimento da cor vermelha, indicando a necessidade de adequação do processo de destanização às diferentes épocas de colheita.

Apoio Financeiro: Projeto SEG 02.14.03.011.00.00.

¹ Graduandas do IFRS, Av. Osvaldo Aranha, 540, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. Bolsistas da Embrapa Uva e Vinho. E-mails: micheguglielmin@gmail.com; vanessaamaral100@yahoo.com; luhross@gmail.com

² Mestranda da UFRGS, Av. Bento Gonçalves, 7712, CEP 91540-000 Porto Alegre, RS. Bolsista do CNPq. E-mail: cath.amorim@hotmail.com

³ Técnico da Embrapa Uva e Vinho, CP 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: wanderson.ferreira@embrapa.br

⁴ Pesquisadora da Embrapa Uva e Vinho, CP 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: lucimara.antonioli@embrapa.br