

CARACTERIZAÇÃO DE ALGUNS PARÂMETROS DE QUALIDADE DE AMORAS-PRETAS CV. BRAZOS E GUARANI COLHIDAS EM DOIS ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO

Antonioli, L.R.¹(lucimara@cnpuv.embrapa.br); Dall'Agnol, A.²; Hendges, M.V.²; Poletto, K.³

¹ Pesquisadora Embrapa Uva e Vinho, CP 130, CEP 95700-000, Bento Gonçalves, RS, Brasil.

² Graduando UERGS. Estagiário Embrapa Uva e Vinho. CP 130, CEP 95700-000, Bento Gonçalves, RS, Brasil.

³ Graduanda UCS, CP 1352, CEP 95070-560, Caxias do Sul, RS, Brasil.

O cultivo da amoreira-preta é uma promissora alternativa de renda para as pequenas propriedades familiares em função do menor custo de implantação e manutenção do pomar, quando comparado às demais fruteiras. Seu cultivo é recomendado no Estado do Rio Grande do Sul, onde as condições climáticas favorecem a produção. O fruto da amoreira é resultado da agregação de frutos verdadeiros denominados mini drupas ou drupetes e apresenta, dada à sua elevada perecibilidade, período de conservação pós-colheita bastante curto. O objetivo deste trabalho foi caracterizar os frutos das cultivares Brazos e Guarani, colhidos em dois estádios de maturação, quanto a alguns atributos físicos e químicos de qualidade. Os estádios de maturação foram definidos em função da presença de mini drupas expandidas ou mini drupas não expandidas. Os frutos foram colhidos, em dias alternados, em plantas de uma coleção de cultivares localizada na Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, no decorrer de oito dias consecutivos e avaliados quanto à massa, firmeza de polpa, cor da epiderme, teor de sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT) e *ratio* (SS/AT). Não houve interação significativa entre os parâmetros avaliados. Frutos da cv. Guarani, independente do estádio de maturação, apresentaram maior relação SS/AT, característica desejável que implica no melhor balanço sensorial entre os açúcares e a acidez visando o consumo *in natura* ou processamento. Independente da cultivar, frutos em estádio de maturação mais avançado apresentaram maior massa, decorrente da maior expansão e turgidez das mini drupas. Como processos inerentes à maturação, observou-se, nesses frutos, menor firmeza de polpa, maior teor de SS e menor teor de ácido cítrico. Adicionalmente, observou-se maior contribuição do vermelho na coloração dos frutos em estádio de maturação mais avançada, o que caracteriza o início da senescência, considerando que, nesse processo, os frutos tendem a perder a coloração preta e adquirir tons avermelhados. Recomenda-se, portanto, que a colheita da amora-preta seja realizada quando os frutos estiverem com coloração característica e mini drupas não expandidas.