

¹⁸ Qualidade pós-colheita de maçãs 'Royal Gala' produzidas no sistema convencional, irrigado e fertirrigado

Laís Moro¹, Roberta D. A. Vieira¹, Fernando Spagnol², Rosane Giacomini³, Lucimara R. Antonioli⁴, Gilmar R. Nachtigall⁴ e Flávio B. Fialho⁴

Este trabalho teve por objetivo avaliar a qualidade pós-colheita de maçãs 'Royal Gala' produzidas nos sistemas convencional, irrigado e fertirrigado. As plantas do sistema fertirrigado receberam adubação via solução, enquanto as dos demais sistemas receberam-na via solo. O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado, com 5 repetições de 5 frutos. Os frutos foram avaliados na colheita e após 30, 60, 90 e 120 dias de refrigeração. Após estes períodos, os frutos foram mantidos por 7 dias sob condição ambiente, a fim de simular a comercialização, e avaliados quanto à firmeza de polpa, perda de massa, teor de SS, AT, *ratio* e cor de cobrimento, fundo e polpa (valores L* e a*). A irrigação proporcionou frutos com maior firmeza de polpa após 30-37 e 120-127 dias, não diferindo do tratamento convencional. Aos 30-37 dias, observou-se maior perda de massa nos frutos do tratamento com fertirrigação, embora não tenham diferido dos frutos do tratamento convencional. De forma geral, não foi observado efeito significativo dos tratamentos sobre o teor de SS, AT e *ratio*. Não foi observada diferença significativa entre os tratamentos quanto às cores de cobrimento, fundo e polpa. Observou-se uma redução da firmeza quando os frutos foram mantidos no ambiente, com reduções entre 7,8 e 20% quando comparados ao período de refrigeração imediatamente anterior. O mesmo comportamento foi observado quanto à perda de massa, com perdas entre 2,3 e 7,8% durante a refrigeração e entre 4,7 e 11,8% durante a comercialização simulada. Não houve alteração significativa no teor de SS após 7 dias de ambiente, ao passo que constatou-se redução significativa na AT aos 90-97 e 120-127 dias. Nesse mesmo período, observou-se aumento significativo no *ratio*. Quanto à cor de cobrimento, embora tenham sido verificadas diferenças significativas nos dois primeiros períodos, constatou-se que os valores variaram entre 43 e 47 e entre 29 e 33 para os parâmetros L* e a*, respectivamente. Não foi observada diferença para os mesmos parâmetros avaliados na cor de fundo. A avaliação da cor de polpa (L*) indicou um escurecimento significativo aos 37 e 97 dias, comparado aos períodos imediatamente anteriores de refrigeração. Conclui-se, portanto, que nas condições em que o ensaio foi realizado, os sistemas de irrigação e fertirrigação não interferem na qualidade pós-colheita de maçãs 'Royal Gala'.

¹ Graduanda IFRS, Campus Bento Gonçalves. Estagiária Embrapa Uva e Vinho. lais.moro@gmail.com

² Graduando UERGS, Campus Bento Gonçalves. Estagiário Embrapa Uva e Vinho. fsblues@hotmail.com

³ Bolsista CNPQ. Estagiário Embrapa Uva e Vinho. rosanegiacomini@gmail.com

⁴ Pesquisadores Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000 Bento Gonçalves, RS. lucimara@cnpuv.embrapa.br, gilmar@cnpuv.embrapa.br, bello@cnpuv.embrapa.br