

## Qualidade de fruta em diferentes genótipos de mirtilheiro (*Vaccinium* spp.) cultivados em Pelotas-RS

Marchi, P. M.<sup>1</sup>, Pereira, I. S.<sup>2</sup>, Gonçalves, M. A.<sup>1</sup>, Hohn, D.<sup>1</sup>, Silva, M. L.<sup>1</sup>,  
Antunes, L. E. C.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, Brasil. [priscilammarchi@yahoo.com.br](mailto:priscilammarchi@yahoo.com.br)  
Embrapa Clima Temperado. Pelotas, Brasil.; <sup>2</sup> Eng. Agr., Bolsista Capes-Embrapa Clima  
Temperado; <sup>3</sup>Dr., pesquisador Embrapa Clima Temperado, bolsista do CNPq.  
E-mail: [luis.antunes@embrapa.br](mailto:luis.antunes@embrapa.br)

O mirtilheiro (*Vaccinium* spp.) é nativo da América do Norte, porém encontra-se em franca expansão na América do Sul. Diante disto, é importante caracterizar o comportamento de genótipos em regiões com potencial produtivo. Objetivou-se avaliar aspectos referentes à qualidade de fruta em diferentes genótipos de mirtilheiro do grupo Rabbiteye, nas condições edafoclimáticas de Pelotas, RS, Brasil. O estudo foi de julho a dezembro de 2013, em área experimental da Embrapa Clima Temperado (latitude de 31° 46' 19" S, e longitude 52° 20' 33" W e altitude de 17 metros). Utilizou-se frutas das cultivares Powderblue, Briteblue, Bluebelle, Woodard e Delite; e das seleções 110 e 123. Plantas com seis anos estavam dispostas em espaçamento de 1,3x2,5m, em blocos casualizados, com três repetições de quatro plantas. As frutas foram colhidas dia 18 de dezembro de 2013, e levadas ao Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos, onde, em uma amostra de 400g, foram avaliados os diâmetros longitudinal (DL) e transversal (DT) (mm); a massa média de frutos (MM) (g); o teor de sólidos solúveis (SS) (°Brix); acidez titulável (AT) (% de ácido cítrico); pH e ratio. Os dados foram submetidos à análise de variância, e as médias comparadas pelo teste de Tukey ( $P \leq 0,05$ ). As cultivares apresentaram diferença significativa pra as variáveis SST, pH, Acidez, Ratio, DV e MM. As seleções 110 e 123 apresentaram maior concentração de SST (15,93 e 15,6 °Brix, respectivamente) e menor de AT (4,07% e 5,49%) resultando em maior Ratio (3,92 e 2,85). As frutas com maior MM e DT foram das cultivares Delite, Bluebelle e Woodard (1,52g, 1,42g e 1,40g), e as seleções 110 e 123, e 'Powderblue' apresentaram menor MM (1,09g, 1,01g e 1,04g). O maior pH foi observado em frutos da Seleção 110 (3,17). É possível concluir que as seleções 110 e 123 apresentam melhor qualidade sensorial, enquanto que, as cultivares 'Woodard', 'Delite' e Bluebelle' se destacam quanto ao tamanho de fruto.