

A MATURAÇÃO IDEAL DO PÊSSEGO

Rufino Fernando Flores Cantillano

Engenheiro agrônomo, doutor e pesquisador da Embrapa Clima Temperado
fernando.cantillano@embrapa.br

É importante saber o momento apropriado de colheita, que assegure uma boa conservação, adequada resistência ao transporte e mantenha as condições necessárias para que o pêssego chegue até o consumidor com qualidade.

Mas, como saber se o fruto está em ponto de ser colhido? A resposta está no índice de maturação, que serve para determinar o momento adequado de colher o fruto. A determinação do ponto de colheita dos pêssegos está baseada em métodos físicos, químicos, fisiológicos ou combinações entre eles, os quais permitem monitorar o progresso da maturação. Os mais usados em pêssegos são: cor, firmeza da polpa, sólidos solúveis totais e acidez total titulável.

Caso a caso

Em cada região devem ser estudados os índices de maturação que indicarão o momento adequado de colher o pêssego. Na epiderme ou casca do pêssego podemos distinguir a cor de superfície (vermelho ou amarelo, segundo a variedade) e a cor de fundo (verde).

Com o avanço da maturação a cor de fundo verde muda para branco-creme (variedades de polpa branca) ou amarelo claro (variedades de polpa amarela ou laranja). Esta mudança de cor de fundo está associada à maturação em pêssegos e nectarinas.

Paralelamente se apresenta a cor de superfície vermelha ou amarela, sendo um fator de qualidade comercial e apresentação do produto mais que de maturação. Com a maturação também muda a cor da polpa, sendo um fator importante nos pêssegos destinados à industrialização.

Na medida em que o pêssego amadurece a firmeza da polpa diminui, tornando a polpa mais branda e macia, o qual é um indicativo da maturação. Normalmente, as cultivares precoces apresentam menor firmeza que as mais tardias. A variação da firmeza pode ser determinada com um instrumento chamado penetrômetro, utilizando a ponteira de 5/16".

Em pêssego os valores na colheita podem variar entre 11 lb (máximo) e 17 lb (mínimo), e em nectarinas entre 11 lb (máximo) e 14 lb (mínimo), dependendo da variedade e local de produção. Com o avanço da maturação o teor de sólidos solúveis totais também aumenta.

Os açúcares representam a maior parte dos sólidos solúveis totais. Podem variar de 12-17°Brix, dependendo da variedade e local de produção. A acidez diminui com o avanço da maturação, o que é importante, pois em conjunto com os sólidos solúveis eles são responsáveis, em grande parte, pelo sabor dos pêssegos.

COLHEITA



Fotos: Pixabay

É importante considerar que cada um destes índices, de forma isolada, pode ser afetado pelos tratamentos culturais no pomar, clima, solo, irrigação etc. Para diminuir essa variabilidade, nos testes de maturação sempre devem ser considerados os três índices de forma conjunta.

Vida de prateleira

A durabilidade do pêssego está vinculada à temperatura do local de armazenamento. Em condições de temperatura ambiente o fruto pode durar apenas alguns dias. Para aumentar esse tempo ele deve ser conservado sob refrigeração.

O principal objetivo do armazenamento refrigerado em pêssegos é estender sua vida útil, seja para ampliar seu período de comercialização ou para desafogar o fluxo de matéria-prima nas linhas de processamento do pêssego destinado à indústria.

O pêssego deve ser armazenado com temperatura de polpa entre - 0,5 e 0°C e umidade relativa entre 90-95%. Nestas condições de armazenamento, os pêssegos/nectarinas se conservam entre duas a quatro semanas, dependendo da variedade e condições de produção.

Sem erros

A colheita é uma operação muito importante e delicada. O grau de maturação da fruta na colheita é outro aspecto importante, pois condiciona a qualidade pós-colheita da mesma. Assim, os dois aspectos mais importantes são realizar a colheita de forma cuidadosa e colher a fruta com a maturação adequada.

Para cumprir estes objetivos é necessária uma adequada coordenação entre to-

Tabela 1: Dados médios (obtidos em Pelotas (RS)) de plena floração, início de maturação e ciclo de cultivares tipo indústria, plantadas no Sul do RS^y

Cultivares	Floração (média)	Maturação (média)	Ciclo médio ^z
BRS Libra	10/07	24/10	105
Pepita	19/07	25/10	98
Precocinho	27/07	05/11	101
Vanguarda	26/07	05/11	102
Sensação	05/08	13/11	100
BRS Bonão	13/07	13/11	122
Granada ^x	12/08	18/11	98
Atenas	05/08	21/11	108
Turmalina	03/08	22/11	111
Jade	29/07	30/11	124
Ágata	25/08	02/12	99
BRS Âmbar	04/08	05/12	123
Diamante	06/08	06/12	122
Esmeralda	03/08	07/12	126
Ametista	31/07	09/12	131
Maciel ^x	27/07	10/12	136
Leonense ^x	06/08	12/12	127
Granito	23/08	13/12	112
Ônix	19/08	19/12	122
Santa Áurea	17/08	20/12	125
Jubileu	17/08	22/12	128
Eldorado ^x	07/08	28/12	143
Olímpia	13/08	07/01	147

(X) Cultivares de dupla finalidade (mesa e indústria).

(y) As datas podem variar em cerca de 15 dias para mais ou para menos, entre anos e locais, dependendo das condições climáticas.

(z) Nº de dias da plena floração à colheita

dos recursos humanos, a maturação da fruta, as condições ambientais, os recursos técnicos e equipamentos. Logo após a colheita, as frutas devem ser selecionadas e classificadas.

Chama-se seleção e classificação ao ato de separar as frutas segundo a sanidade, forma, coloração e dimensão. Este processo pode se iniciar na colheita, quando devem ser separadas ou descartadas as frutas muito verdes, manchadas, podres ou muito pequenas, na chamada colheita seletiva.

Entretanto, é no galpão de classificação, onde esta operação é realizada de forma adequada, que os pêssegos são classificados em função das normas vigentes no mercado ao qual se destinam.

O resfriamento rápido é o procedimento utilizado para remover o calor de campo logo após a colheita das frutas, fazendo com que elas atinjam logo a temperatura definitiva de armazenamento. É de extrema importância que o calor de campo seja eliminado o mais rapidamente possível.

O tempo entre a colheita e o resfriamento não deve ser superior a 12 horas. Após o pré-resfriamento, as frutas devem ser colocadas rapidamente na câmara refrigerada, que deverá estar limpa e desinfetada. As frutas deverão ser retiradas no momento certo e enviadas ao mercado em veículos limpos e desinfetados. Nos locais de venda, as frutas deverão permanecer à temperatura adequada e expostas também em locais limpos e desinfetados.





Na medida em que o pêssego amadurece a firmeza da polpa diminui

Tabela 2: Algumas características de cultivares de pessegueiro cujos frutos destinam-se ao mercado *in natura*. Dados médios obtidos em Pelotas (RS)^y

Cultivares	Floração (média)	Maturação (média)	Ciclo médio ^z	Observações
Earli grande	10/08	20/10	71	Polpa amarela
Flor da prince	18/07	22/10	96	Polpa amarela
Pampeano	30/07	24/10	86	Polpa branca
Maravilha	23/07	28/10	97	Polpa branca
San Pedro	03/08	06/11	94	Polpa amarela
Premier	27/07	08/11	104	Polpa branca, doce, baixa acidez
Sentinela	02/08	08/11	98	Polpa branca, doce, baixa acidez
Tropic Beauty	18/07	09/11	114	Polpa amarela, sabor ácido
BRS Kampai	18/07	17/11	121	Polpa branca, doce, baixa acidez
Rubimel	21/07	18/11	119	Polpa amarela, doce, baixa acidez
Aurora 1	22/07	20/11	120	Polpa amarela, baixa acidez
Sulina	01/08	20/11	110	Polpa branca
Guaiaca	16/08	23/11	99	Polpa amarela
Coral 2	21/08	25/11	95	Branca, baixa acidez
Aztec Gold	02/08	26/11	109	Polpa amarela
Br-3	16/08	26/11	102	Branca com vermelho
Chirua	05/08	26/11	113	Polpa branca, doce, baixa acidez
Chimarrita	11/08	04/12	115	Polpa branca
Sinuelo	17/08	04/12	109	Polpa amarela, doce
BRS Regalo	12/8	5/12	115	Polpa branca, doce
BRS Fascínio	13/8	6/12	115	Polpa branca, firme, doce
Coral	25/08	05/12	102	Polpa branca
Chinoca	23/08	07/12	106	Polpa branca, baixa acidez
Marli	21/08	07/12	108	Polpa branca
Pilcha	14/08	08/12	116	Polpa amarela
Planalto	30/08	09/12	101	Polpa branca, firme
Coral Tardio	10/09	15/12	97	Polpa branca
Br-1	22/08	16/12	116	Polpa branca, firme
Marfim	23/08	21/12	120	Polpa branca, firme, doce
Chula	23/08	23/12	122	Polpa branca
Della Nona	31/08	30/12	121	Polpa branca
Chiripá	31/08	31/12	122	Polpa branca
Barbosa	03/09	01/01	120	Polpa branca
Vila Nova	12/08	04/01	145	Polpa amarela

(y) As datas podem variar em cerca de 15 dias para mais ou para menos, entre anos e locais, dependendo das condições climáticas.

(z) Nº de dias da plena floração à colheita