

INFLUÊNCIA DE DIFERENTES PORTA-ENXERTOS NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE FRUTAS DA CULTIVAR-COPA, CV. MACIEL, EM DUAS SAFRAS

Ana Cristina Richter Krolow¹, Liane Xavier Fonseca², Núbia Lettnin Ferri³, Fernando Rogério Costa Gomes⁴,
Newton Alex Mayer⁵

¹Farmacêutica-Bioquímica, Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, Brasil, ana.krolow@embrapa.br

²Química de Alimentos, UFPEL, Pelotas, RS, Brasil, lianexfonseca@yahoo.com.br

³Química, Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, Brasil, nubia.ferri@embrapa.br

⁴Eng. Agrônomo, Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, Brasil, fernando.gomes@embrapa.br

⁵Eng. Agrônomo, Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, Brasil, alex.mayer@embrapa.br

O pessegueiro é uma espécie nativa do Oriente Médio e China que pertence à família das Rosaceas. No estado do Rio Grande do Sul a persicultura expandiu-se, especialmente na região centralizada pelo município de Pelotas, onde encontrou condições edafoclimáticas favoráveis à sua adaptação e cultivo. Nesta região foram desenvolvidas e adaptadas muitas cultivares, entre elas, destaca-se a Maciel que apresenta frutos com dupla finalidade, podendo ser utilizados tanto para o consumo *in natura* como para o processamento industrial. Entretanto, há grande ocorrência de morte precoce das plantas, caracterizando-se por um colapso da brotação, onde as plantas iniciam o ciclo com desenvolvimento normal, mas repentinamente ocorre morte parcial ou total da porção enxertada (cultivar-copa), sendo que um dos problemas pode estar relacionado à baixa qualidade dos porta-enxertos utilizados no cultivo das mesmas. Portanto, identificar, dentre a ampla gama de porta-enxertos existentes, àqueles que melhor atendem às necessidades dos produtores de pêsego é uma necessidade. O objetivo do trabalho foi avaliar a influência dos porta-enxertos sobre as características físico-químicas dos pêsegos cv. Maciel, enxertados como cultivar-copa, cultivados na Embrapa Clima Temperado em Pelotas-RS, nas safras 2012/2013-2013/2014. As variáveis estudadas foram sólidos solúveis totais (SST), pH e acidez total titulável (ATT). O delineamento utilizado foi de blocos casualizados, com cinco tratamentos/porta-enxertos (T_1 = Aldrighi; T_2 = Capdeboscq; T_3 = Flordaguard; T_4 = Nemaguard e T_5 = Okinawa) e quatro repetições, sendo cada parcela constituída de três plantas. Os dados foram submetidos à análise de variância e teste de comparação de médias de Tukey, ao nível de 5% de significância. Avaliando os resultados de SST, pH e AT dos frutos oriundos dos diferentes porta-enxertos, foi observado que houve diferenças significativas entre as safras, mas não entre os tratamentos da mesma safra para os teores de SST. Os valores médios de pH (3,7) não sofreram alteração, independente do tratamento e da safra. Em relação à ATT, os tratamentos que apresentaram diferenças em relação aos demais e entre safras, foram o T_2 (safra 2012/2013) (0,66% de ácido cítrico) e o T_4 (safra 2013/2014) (1,04% de ácido cítrico). Conclui-se que, apesar das diferenças nos teores de acidez total nas frutas oriundas de dois porta-enxertos diferentes, estas podem apresentar maior relação à safra (condições climáticas) do que a própria interferência dos porta-enxertos.

Agradecimento: Ao Projeto Quintais Orgânicos de Frutas/FINEP e FAPEG, pelo apoio financeiro.