



# ASPETOS LIGADOS À FILEIRA DE FRUTAS E HORTALIÇAS

**PO06 - DESEMPENHO AGRÔNOMICO DE MELANCIA SOB ENXERTIA EM CUCURBITA MOSCHATA EM PERNAMBUCO, BRASIL**

Rita De Cássia Souza Dias (Brazil)<sup>1</sup>; Joice Simone Dos Santos (Brazil)<sup>2</sup>; Nivaldo Duarte Costa (Brazil)<sup>1</sup>; Ribeiro Júnior (Brazil)<sup>1</sup>; Fernanda Soares Reis (Brazil)<sup>3</sup>

1 - Embrapa Semiárido; 2 - FACEPE/CNPq/Embrapa Semiárido; 3 - IF-Sertão

## RESUMO

O objetivo desse trabalho foi avaliar o desempenho agrônomico de cultivares de melancia sob enxertia em *Cucurbita moschata* Duchesne ex Poir. O experimento foi conduzido no Campo Experimental da Embrapa Semiárido, em Petrolina, Pernambuco, Brasil. Adotou-se o fatorial 7x2 (sete cultivares de melancia ('Crimson Sweet', 'BRS Opara', 'Magnum', 'Manchester', 'Peacock', 'Pérola' e 'TopGun'), submetidas a duas condições: com enxertia em progênie de BGC620 e sem enxertia). O delineamento experimental foi em blocos ao acaso, com três repetições e seis plantas/parcela. O manejo cultural e fitossanitário, sob fertirrigação, uso de *mulching* (polietileno preto) e manta agrotêxtil foram aqueles recomendados para a cultura no Vale do São Francisco. Adotou-se o espaçamento de 3,0 m x 0,8 m. A colheita ocorreu entre 65-70 dias após o semeio. Foram avaliados: o número de frutos comerciais (NFC) e totais (NFT) por planta, rendimento de frutos comerciais (RC) e total (RT) por hectare, massa de frutos (MF), cor da polpa (CP), sólidos solúveis do fruto (SS), acidez total titulável (AT) e razão SS/AT. Os dados foram submetidos à análise de variância, as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. Com exceção dos parâmetros de cor, L\*, a\* e SS, houve interação significativa entre os fatores enxertia e cultivares para todas as características avaliadas. Em 42,8% das cultivares avaliadas, o NFC não foi influenciado pela enxertia. Entretanto, houve redução em BRS Opara (30,8%), Peacock (45%) e TopGun (63,3%). ONFT em 'Pérola' e em 'TopGun' também reduziram com a enxertia, mas nas demais não foi observada influência da enxertia. Verificou-se incremento de 34,7% na RC de 'Manchester' com a enxertia, enquanto que, em 'Peacock' e 'TopGun' houve redução em 34,8% e 44,1%, respectivamente. A MF das cultivares Manchester e TopGun aumentaram 34,7% e 21,8% com a enxertia. A AT de 'Peacock' e 'Manchester' aumentaram em 11,5% com a enxertia, enquanto que reduziu em 'Crimson Sweet' (15,4%) e em 'Magnum' (17,6%). Houve aumento da razão SS/AT em 'Crimson Sweet' (41,2%), 'BRS Opara' (31,1%) e 'TopGun' (26,9%), sinalizando que os frutos dessas cultivares se tornaram mais saborosos com a enxertia. 'Pérola', 'Peacock', 'Manchester' e 'TopGun' apresentaram polpa mais vermelha. A enxertia reduziu o valor de b\* em 25% em 'TopGun'. A relação entre as cultivares de melancia avaliadas e o porta-enxerto da progênie de BGC620 é específica, com respostas distintas para as características de produção e de qualidade de fruto.

**Palavras-chave:** Citrullus lanatus var. lanatus, Rendimento, Qualidade físico-química do fruto, Especificidade



# ASPETOS LIGADOS À FILEIRA DE FRUTAS E HORTALIÇAS

**PO07 - CARACTERIZAÇÃO PÓS-COLHEITA DE VARIEDADE DE CAQUI (DIOSPYROS KAKI L), PRODUZIDAS NO CERRADO GOIANO, VISANDO QUALIDADE PARA CONSUMO "IN NATURA" E INDUSTRIALIZAÇÃO**  
Naiara Silvério De Sá (Brazil)<sup>1</sup>; Yanuzi Mara Vargas Camilo (Brazil)<sup>1</sup>; Gabriella Dailia Borges Damasceno (Brazil)<sup>1</sup>; Lucas Marquezan Nascimento (Brazil)<sup>2</sup>

1 - Centro Universitário de Anápolis; 2 - Universidade Federal de Goiás

## RESUMO

O objetivo da pesquisa foi caracterizar física e quimicamente, 3 variedades de caqui (*Diospyros kaki* L), típica de clima temperado, produzidas em região de clima tropical, visando obter características de qualidade para consumo *in natura* e/ou processamento. A pesquisa foi realizada no Laboratório de Química do Centro Tecnológico da UniEvangélica, em Anápolis, Goiás, Brasil; sendo os frutos coletados em área experimental da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Governo de Goiás (Emater-GO). As 3 variedades analisadas foram: Rama forte, Giombo e Pomelo. A coleta dos frutos foi realizada em 5 plantas de cada variedade, sendo coletados 10 frutos por planta, totalizando 50 frutos por variedade (150 frutos total), obtendo um delineamento inteiramente casualizado com 5 repetições. A coleta foi manual e aleatória, quando os frutos se apresentaram maduros. Todos os frutos foram avaliados fisicamente quanto à Massa, Diâmetros longitudinal e transversal, e Número e Massa de sementes por fruto. Os 150 frutos foram ainda avaliados quanto as variáveis químicas pH, teor de sólidos solúveis totais ("Brix), acidez titulável, e ratio (SS/ácidez). Para as análises químicas de teor de umidade, cinzas, proteína, lipídeos e carboidratos, realizadas segundo Instituto Adolfo Lutz (2008), os 10 frutos de cada planta foram unificados e batidos em liquidificador para obtenção da polpa homogênea. Os dados foram submetidos à ANOVA e comparados pelo teste Tukey a 5%. Não houve diferença significativa entre as cultivares para as variáveis químicas, com exceção dos sólidos solúveis totais, que apresentou mais elevado na cultivar Giombo. O ratio (SS/AT) também não apresentou diferença significativa, com média de 6,97. Segundo Kader et al. (1978), frutos de alta qualidade apresentam ratio acima de 10, para indústria, o teor elevado de acidez (menor ratio) diminui a necessidade de acidificantes e propicia qualidade sensorial (Oliveira & Santos, 2015). As variáveis físicas apresentaram diferença significativa, com a cultivar Pomelo destacando quanto ao peso, diâmetro longitudinal e transversal, e massa de polpa. Apesar do Pomelo apresentar frutos maiores, o Giombo apresentou maior número de sementes, indicando alto potencial de aproveitamento para o Pomelo. As características externas de qualidade são importantes na decisão de compra. A qualidade difere entre cultivares, de acordo com a origem e condições de produção, nesse quesito, as 3 variedades se mostraram aptas a serem produzidas em ambientes de clima tropical, apesar de serem frutíferas de clima temperado, apresentando boas características de qualidade não só para o comércio *in natura*, mas também ao processamento.

**Palavras-chave:** caracterização físico-química, qualidade, frutíferas temperada