

Avaliação de seleções de pessegueiro, nectarineira e ameixeira de mesa em unidades de observação na Serra Gaúcha

Samuel Trindade⁽¹⁾, César Luís Girardi⁽²⁾, Rodrigo Cezar Franzon⁽³⁾ e Maria do Carmo Bassol Raseira⁽³⁾

⁽¹⁾ Estagiários, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS. ⁽²⁾ Pesquisador, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS. ⁽³⁾ Pesquisadora, Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS.

Resumo – O melhoramento genético de frutos de caroço tem como objetivo o desenvolvimento de cultivares com maior interesse comercial, resistência a fatores bióticos e abióticos, além de melhor qualidade sensorial e pós-colheita. Este projeto é conduzido pela Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, com análises realizadas na Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, a partir de frutos oriundos de unidades de observação, no município de Pinto Bandeira, na Serra Gaúcha. No ciclo 2024/2025, foram avaliadas 13 seleções de pêssego, 8 de nectarina e 1 de ameixa. Os frutos foram colhidos entre outubro e janeiro e analisados quanto às características físicas (peso, diâmetro, cor e intensidade de vermelho) e físico-químicas (firmeza, sólidos solúveis totais, grau Brix (°Brix), pH, acidez titulável e relação Brix:acidez). A conservação foi avaliada após 5 dias em temperatura ambiente. Na colheita, as seleções de pêssego apresentaram firmeza entre 5,0 e 18,1 libras (lbs); sólidos solúveis de 8,57 a 13,73 °Brix; e acidez de 0,31 a 1,12%. As seleções de nectarina variaram de 9,0 a 14,5 lbs em firmeza; 7,37 a 11,97 °Brix; e acidez de 0,27 a 1,27%. A conservação pós-colheita foi satisfatória para a maioria das seleções, com manutenção da integridade e dos atributos sensoriais. Destaca-se a seleção de nectarina '508', a qual apresentou resultados superiores às outras seleções, e será lançada como nova cultivar em 2025. Os dados obtidos serão analisados pela equipe de melhoramento genético, compondo um conjunto de critérios técnicos que subsidiarão as decisões sobre futuros lançamentos.

Termos para indexação: frutas de caroço, qualidade da fruta, conservação.