

37 Qualidade de frutos provenientes de macieiras com infecções virais

Rosane Giacomini¹, Lais Moro², Fernando Spagnol³, Roberta D. A. Vieira², Lucimara R. Antonioli⁴, Osmar Nickel⁴, Flávio B. Fialho⁴ e João Caetano Fioravanço⁵

Com o objetivo de avaliar a qualidade de maçãs 'Maxi Gala' provenientes de plantas com infecções virais, foram colhidos frutos de plantas sadias (T1) e de plantas infectadas com diferentes combinações virais: CL+SG+SP (T2); SG+SP (T3); SP (T4). Os frutos foram avaliados na colheita e após 60 e 120 dias de refrigeração. Após cada período, os frutos foram mantidos por 10 dias sob temperatura ambiente, de forma a simular o período de comercialização. Os tratamentos SG+SP+MV (T5) e SP+MV (T6) foram avaliados somente na colheita. O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado, com 4 repetições de 5 frutos. Foram avaliados os atributos de qualidade: perda de massa, firmeza de polpa, SS, AT, ratio e coloração da epiderme. A perda de massa foi maior nos frutos controle aos 120-130 dias, sem diferir dos frutos do T3. Maçãs provenientes do T5 apresentaram maior firmeza de polpa na colheita, diferindo, somente de T4. A partir de 60 dias de armazenamento os frutos de T3 e T4 apresentaram firmeza superior à dos frutos de T1 e T2. O maior teor de SS foi observado em frutos provenientes de T3, diferindo dos tratamentos 4 e 2, aos 60 e 120 dias, respectivamente. Frutos controle diferiram dos frutos dos demais tratamentos quanto à AT e ao ratio. Quanto à cor de cobrimento, os frutos provenientes de T3 apresentaram menor valor L* e maior valor a*, principalmente até 60-70 dias, indicando que a cor de cobrimento tendeu a apresentar tonalidade vermelho escuro mais intensa. Constatou-se aumento significativo na perda de massa após todos os períodos de comercialização simulada, com perdas entre 3,3 e 7,2% durante a refrigeração e entre 5,6 e 11,2% durante a comercialização simulada. Quanto à firmeza, observou-se redução acentuada somente aos 130 dias, comparado ao período de refrigeração imediatamente anterior. Observou-se um aumento significativo no teor de SS somente aos 60-70 dias, ao passo que as alterações observadas quanto à AT e ao ratio foram significativas somente ao final do armazenamento. Quanto à cor de cobrimento, constatou-se que os valores variaram entre 37 e 43 e entre 30 e 35 para os parâmetros L* e a*, respectivamente. Os resultados indicam existir alterações nos atributos de qualidade de frutos provenientes de plantas com infecções virais, no entanto, novos estudos deverão ser conduzidos de forma a eliminar a possibilidade destas alterações serem decorrentes da heterogeneidade dos frutos.

¹ Bolsista CNPQ. Estagiária Embrapa Uva e Vinho. rosanegiacomini@gmail.com

² Graduandas IFRS, Campus Bento Gonçalves. Estagiária Embrapa Uva e Vinho. lais.moro@gmail.com

³ Graduando UERGS, Campus Bento Gonçalves. Estagiário Embrapa Uva e Vinho. fsblues@hotmail.com

⁴ Pesquisadores Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000 Bento Gonçalves, RS. lucimara@cnpuv.embrapa.br, nickel@cnpuv.embrapa.br, bello@cnpuv.embrapa.br

⁵ Pesquisador Embrapa Uva e Vinho, EEFT, Caixa Postal 1513, 95200-000 Vacaria, RS. fioravanco@cnpuv.embrapa.br