

CARACTERIZAÇÃO MORFOLÓGICA DE CAMUCAMUZEIRO CULTIVAR SOLIMÕES

SILVA, E. G. da¹; RIBEIRO, S. I²; & RIBEIRO, N. S. V¹. (¹Universidade Federal Rural da Amazônia-UFRA; egdas@zipmail.com.br; ²Embrapa Amazônia Oriental-Belém-PA).

Apresentando ampla distribuição geográfica natural, o camucamuzeiro *Myrciaria dubia* (H. B. K. Mc Vaugh), pode ser encontrado desde o Leste do litoral atlântico no Estado do Pará, até oeste, próximo as Cordilheiras dos Andes, no Peru. O trabalho objetivou caracterizar fenotipicamente, progênies de camucamuzeiro, cultivar Solimões, plantados em condições de terra firme em Belém do Pará. Avaliaram-se a arquitetura da planta, sistema radicular, tronco, folhas, flores, frutos e sementes. Os resultados demonstraram que a cultivar apresenta planta tipo arbusto e/ou arvoreta medindo 4,5m de altura com ramificações desde a base, formando vários ramos secundários na forma de um vaso aberto. O sistema radicular é tipo cônico, formado por uma raiz principal de 50 cm, com raízes secundárias distribuídas em um raio variando em função da copa. O tronco é tipo policáulico formado por um caule principal e dez secundários, de coloração marrom claro, cuja casca se destaca facilmente, consistência dura, porém flexível. As folhas são simples e opostas, de formato ovalado, elípticas, com 4cm de comprimento e 2,5cm largura, área foliar de 10cm², ápice acuminado com base arredondada, bordas onduladas, e o pecíolo mede 6cm de comprimento por 2mm de diâmetro. As flores apresentam-se na forma de inflorescência, sendo encontradas nas axilas das folhas em toda a extensão dos ramos superiores. As inflorescências são formadas por cinco flores hermafroditas, pedunculadas, com cálice globoso, glabro com quatro lóbulos ovalados; corola com quatro pétalas glandulosas; sépalas unguiculadas, ovaladas, ápices acuminados e obtusos. As pétalas são brancas com estiletes de 10mm de comprimento com 125 estames medindo em média 0,9mm de comprimento, anteras de 0,6mm de comprimento, sendo que a antese ocorre pela manhã, permanecendo até às dez horas. Os frutos são do tipo baga esférica, superfície lisa e brilhante, coloração vermelha arroxeada (8618 da carta de Munssel), com 3 cm de diâmetro e 2,6cm de altura, com 2 sementes aplanadas e cobertas com uma lâmina de fibrilas brancas. A parte comestível apresentou rendimento de 93,87% do fruto, 8,5 graus Brix, pH 3.0 e ácido ascórbico de 3.500mg\100g de mesocarpo. As sementes são do tipo reniformes medindo 1,3cm de largura por 8mm de diâmetro, pesam em média 0,5g, sendo consideradas do tipo recalcitrantes.

Palavras chaves: *Myrciaria dubia*, Fruticultura, Melhoramento Genético; Camucamuzeiro.

INFLUÊNCIA DO ÁCIDO NAFTALENOACÉTICO E DO CLORETO DE CÁLCIO NA REDUÇÃO DA DEGRANA EM UVA NIAGARA ROSADA CULTIVADA EM LOUVEIRA

BENATO, E.A.²; TECCHIO, M.A.¹; TERRA, M.M.¹; PIRES, E.J.P.¹; CIA, P.¹; MOURA, M.F.¹; VALENTINI, S.R.T.²; SIGRIST, J.M.M.²; HERNANDES, J.L.¹; BETTIOL NETO, J.E.¹. ¹Instituto Agrônomo (IAC), Campinas, SP, ²Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), Campinas, SP. ejppires@iac.sp.gov.br, tecchio@iac.sp.gov.br.

Um dos principais problemas em pós-colheita de uva cv. Niagara Rosada são as perdas devido a degrana. Visando a redução destas perdas, trabalhos vêm sendo desenvolvidos com o emprego de cloreto de cálcio (CaCl₂) e o ácido naftalenoacético (ANA). Objetivando validar essa técnica, realizou-se no município de Louveira/SP ensaio com a cv. Niagara Rosada. O delineamento experimental utilizado foi um fatorial 5x2, dispostos ao acaso, com 5 repetições, sendo os tratamentos representados por 5 doses de cálcio (0; 0,5; 1,0; 1,5 e 2,0%) aplicados na época da maturação das bagas, com ou sem a aplicação de ácido naftalenoacético um dia antes da colheita. A aplicação do cloreto de cálcio e do ácido naftalenoacético foi realizada por pulverização direcionada aos cachos, adicionando-se na solução aquosa espalhante adesivo a 0,3 mL L⁻¹. Após a colheita dos frutos, foram avaliados a massa fresca, comprimento e largura dos cachos e bagas, o número de bagas por cacho, a degrana, a incidência de podridões, o teor de sólidos solúveis, o pH e a acidez titulável. Os frutos provenientes dos diferentes tratamentos foram também armazenados sob condição ambiente (25 °C/70% UR) por 5 dias ou refrigeração (1°C/85% UR) por 21 dias, seguido por transferência para condição ambiente por mais 5 dias, sendo avaliados após estes períodos a degrana, a incidência de podridões, o teor de sólidos solúveis, o pH e a acidez titulável. Verificou-se que não houve efeito significativo do CaCl₂ e do ANA nas características físicas dos cachos e bagas. Obteve-se em média massa fresca, comprimento e largura dos cachos de 330g, 14,9cm e 8,3cm, respectivamente; massa fresca, comprimento, largura e número de bagas de 4,4g, 21,4mm, 18,9 e 69, respectivamente. Constatou-se ainda que, após armazenamento dos frutos sob temperatura ambiente ou sob refrigeração seguido por período de transferência, o ANA foi eficiente na redução da degrana e da incidência de podridões, não sendo observado resultados significativos com a utilização de CaCl₂. Além disso, os produtos avaliados não alteraram os teores de sólidos solúveis, pH e acidez titulável dos frutos. (Apoio CNPq).

Palavras chaves: Videira, *Vitis sp.*, CaCl₂, ANA, pós-colheita.

DESTANIZAÇÃO DE CAQUI 'RAMA FORTE' COM ALTAS CONCENTRAÇÕES DE CO₂ E CONSERVAÇÃO SOB ATMOSFERA MODIFICADA.

BENATO, E.A.¹; SIGRIST, J.M.M.¹; VITALI, A.A.¹; ANJOS, V.D.A.¹; CIA, P.²; YAMAKADO, A.T.³ ¹ITAL/ Campinas-SP, benato@ital.sp.gov.br, jmms@ital.sp.gov.br, avitali@ital.sp.gov.br, vanjos@ital.sp.gov.br, ²IAC/ Jundiaí-SP, pcia@iac.gov.br, ³Bolsista PIBIC/CNPq, andre.yamakado@agr.unicamp.br.

A crescente produção brasileira de caqui é destinada principalmente ao mercado interno, observando-se um aumento no volume das exportações. Contudo, o uso inadequado de tecnologias para destanização de frutos de variedades taninosas e a alta perecibilidade, têm limitado este aumento. Este trabalho teve por objetivo promover a destanização de caqui 'Rama Forte' com altas concentrações de CO₂ em câmara e a conservação sob atmosfera modificada. Caquis em estágio de maturação alaranjado foram, inicialmente, selecionados, dispostos em caixas plásticas e foram colocados em câmara frigorífica (25°C/65-75%), onde se procedeu a injeção de CO₂. A infraestrutura utilizada para injeção automática de CO₂ na câmara consistiu de um tanque de CO₂ líquido, acoplado a um vaporizador atmosférico para obtenção do CO₂ gasoso, sendo dosado por uma válvula controladora que recebia sinal do analisador de CO₂ da câmara. Os caquis foram, então, submetidos aos tratamentos: 1)testemunha sem CO₂, 2)testemunha-CO₂, 3)PEBD (50µm), 4) PEBD+sachê aboservador de etileno, 5)BOPP/PE, 6)BOPP/PE+sachê, 7)Nylon, 8)Nylon + sachê. Foram dispostos 10 frutos em cada embalagem de PEBD e de Nylon e, em BOPP/PE foram acondicionados 5 frutos. O delineamento foi inteiramente casualizado com 20 frutos por parcela e 3 repetições. Os frutos sob armazenamento refrigerado permaneceram 20 dias à 1°C/90%UR, sendo transferidos para condições ambiente (25°C/80%R) por mais 5 dias, com e sem embalagem. Outro lote de frutos foi armazenado por até 10 dias sob condições ambiente. Foram realizadas análises físicas e químicas nos frutos no início e durante o armazenamento: composição gasosa das embalagens, cor da casca, incidência de escurecimento nos frutos, sólidos solúveis (°Brix), índice de adstringência e firmeza da polpa. Os resultados mostraram que todos os frutos submetidos a 70%CO₂/24h destanizaram e tiveram redução no teor de sólidos solúveis, a refrigeração e o uso de filmes mantiveram a firmeza e a coloração alaranjada dos frutos por mais tempo. (Apoio: FAPESP; AIR LIQUIDE)

Palavras chave: *Diospyrus kaki* L., embalagem, adstringência, firmeza.