

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DOS FRUTOS DE AMOREIRA PRETA CV. XAVANTE, SUBMETIDAS A DIFERENTES DOSES DE POTÁSSIO (K)

Ana Paula Antunes Corrêa¹; Marina Costa Alves²; Rodrigo Fick Martins³; Ana Cristina Richter Krolow⁴; Luis Eduardo Corrêa Antunes⁵

¹ Pós-doutoranda, Bolsista Capes, Embrapa Clima Temperado, Caixa Postal 403, CEP 96010-971, Pelotas, RS - Brasil. E-mail: apacorrea@gmail.com

² Bióloga, Mestranda PPGA, FAEM/ UFPel, Pelotas- RS, Brasil. E-mail: mari.bio.alves@gmail.com;

³ Biólogo, Mestrando PPGA, FAEM/ UFPel, Pelotas- RS, Brasil. E-mail: rodrigof_martins@hotmail.com

⁴ Farmacêutica, Pesquisadora, Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS - Brasil. E-mail: ana.krolow@embrapa.br

⁵ Eng. Agrônomo, Pesquisador, Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS - Brasil. E-mail: luis.antunes@embrapa.br

A amoreira-preta pertence ao gênero *Rubus* e produz frutos agregados, com peso entre 4 a 7 gramas; a coloração da epiderme e da polpa variam do vermelho escuro ao preto; e o sabor de ácido a doce-ácido. A amoreira-preta faz parte do grupo das *pequenas frutas* junto com a framboesa e o mirtilo, as quais são conhecidas por suas atrativas propriedades funcionais. O consumo regular dessas frutas está relacionado com a prevenção de algumas doenças como o câncer, doenças cardíacas e ao envelhecimento precoce. O cultivo da amoreira-preta é recente no Brasil mas, a espécie possui potencial pois, se caracteriza por ser uma planta rústica e com boa adaptabilidade as diferentes condições edafoclimáticas. No Brasil, há pouca informação disponível sobre a prática de adubação e a resposta da aplicação de nutrientes nessa espécie. Na adubação, o excesso ou deficiência de um ou mais nutrientes influenciam tanto no crescimento das plantas, quanto na produção e na qualidade dos frutos, podendo esses serem seriamente comprometidos. Nesse sentido, o objetivo do trabalho foi avaliar as características físico-químicas das frutas de amoreira-preta (*Rubus* sp.) cv. Xavante tratada com diferentes doses de potássio (K), em adubação de manutenção. O experimento, implantado com mudas da cv. Xavante, foi conduzido na sede da Embrapa Clima Temperado, Pelotas-RS, Brasil. Os tratamentos de adubação potássica de manutenção consistiram de quatro doses (2,5, 5,0, 7,5 e 10,0 g de K/planta), e a fonte de potássio utilizada foi o K₂O. As análises físico-químicas foram realizadas no Núcleo de Alimentos da Embrapa Clima Temperado. As frutas foram colhidas aleatoriamente das parcelas do experimento e as avaliações foram determinadas a partir do suco extraído de uma amostra de 200 g de frutas. Determinou-se o teor de sólidos solúveis totais (°Brix), a acidez total (mg ác. cítrico/100mL suco) e o pH. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e ao teste de comparação de médias pelo Teste de Tukey ao nível de significância de 5 %. Em relação ao pH, não foi observada diferença significativa no valor encontrado para as frutas tratados com 2,5 ou 5g de K/planta, sendo o valor médio obtido para esses tratamentos igual a 3,5. Entretanto, o pH das frutas diminuiu significativamente ao elevar a dose de K para 7,5 (pH=3,37) e para 10 g/planta (pH =3,28). Para os sólidos solúveis, a maior dose de K (10 g/planta) conferiu conteúdo significativamente maior de SST, 9,0 °Brix nas frutas em relação às doses menores. Para as demais doses (2,5, 5,0 e 7,5 g/planta) não houve diferença significativa entre os tratamentos e o valor médio encontrado para as frutas foi de 8,5 °Brix. Quanto à acidez, as plantas que receberam maior dose de K (10 g/planta), apresentaram frutas mais ácidas (1,27 % de ácido cítrico) diferindo estatisticamente das demais doses utilizadas na adubação, para as quais a acidez média foi de 1,0 % de ácido cítrico. Com base nos resultados obtidos, conclui-se que apesar da maior dose de K (10g/planta) aumentar o teor de SST, essa concentração resultou em frutos mais ácidos e com menor valor de pH, o que pode resultar na maior percepção do gosto ácido na fruta, pelo consumidor.

Agradecimentos: A Capes e ao CNPq pela concessão das bolsas de pesquisa (PQ, mestrado e pós-doutorado).