



## INFLUÊNCIA DO PORTA-ENXERTO DO PESSEGUEIRO NA QUALIDADE DAS FRUTAS

*Daniela Coelho dos Santos - Universidade Federal de Pelotas, [danielacoelho.nutri@gmail.com](mailto:danielacoelho.nutri@gmail.com)*

*Elisa dos Santos Pereira - Universidade Federal de Pelotas, [lisaspereira@gmail.com](mailto:lisaspereira@gmail.com)*

*Priscila Cardoso Munhoz - Embrapa Clima Temperado, [prika.c.m@hotmail.com](mailto:prika.c.m@hotmail.com)*

*Newton Alex Mayer - Embrapa Clima Temperado, [cpact.sac@embrapa.br](mailto:cpact.sac@embrapa.br)*

*Márcia Vizzotto - Embrapa Clima Temperado, [marcia.vizzotto@embrapa.br](mailto:marcia.vizzotto@embrapa.br)*

Os radicais livres encontram-se relacionados com inúmeras patologias, tais como doenças cardiovasculares, disfunções cognitivas, artrite e câncer. Compostos antioxidantes são conhecidos por prevenir ou retardar o aparecimento de diversas doenças no organismo, sendo capazes de combater o estresse oxidativo causado pelos radicais livres. O pêssego (*Prunus persica* L. Batsch) é uma das poucas frutas fonte de carotenoides de clima temperado, sendo muito apreciado por suas características de sabor e aroma que resultam do equilíbrio de compostos fenólicos, açúcares, ácidos orgânicos, compostos voláteis e carotenoides. Os porta-enxertos são utilizados no desenvolvimento de frutíferas visando a adaptação de culturas em ambientes desfavoráveis oferecendo resistência à patógenos e enfermidades. Sabe-se que o manejo das plantas pode influenciar nas características químicas dos frutos. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a influência de cinco porta-enxertos (Aldrighi, Capdeboscq, Flordaguard, Nemaguard e Okinawa) nas características químicas dos frutos produzidos pela cultivar copa Maciel. Foram analisados compostos fenólicos (Folin-Ciocalteu), carotenoides (etanol/acetona/BHT), antocianinas (etanol acidificado com ácido clorídrico) e atividade antioxidante (radical estável DPPH). Não houve diferença estatisticamente significativa entre os diferentes tipos de porta-enxertos quanto ao conteúdo de compostos fenólicos e carotenóides, nem sobre a atividade antioxidante total. No entanto, foi observada influência positiva dos porta-enxertos Capdeboscq e Aldrighi, quanto ao teor de antocianinas, quando comparado aos demais. Conclui-se que o tipo de porta-enxerto utilizado, pode influenciar algumas características químicas de frutas como o conteúdo de antocianinas. APOIO FINANCEIRO: Este trabalho teve o apoio do projeto Quintais Orgânicos de Frutas/FINEP

Palavras-chave: compostos fenólicos, caratenóides, atividade antioxidante