

Qualidade pós-armazenamento refrigerado de maçãs da seleção F2P101 produzidas sobre porta-enxerto Marubakaido com interenxerto M9

Luana Bourscheidt¹
Jonathan Eduardo Giehl Mueller¹
Aquidauana Miqueloto Zanardi¹
Odimar Zanuzo Zanardi¹
Paulo Sérgio Gularte²
Cristiano André Steffens²
Dolores Wolschick¹

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus São Miguel do Oeste, Rua 22 de Abril, 2440, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000. ² Centro de Ciências Agroveterinárias/Universidade do Estado de Santa Catarina – Avenida Luiz de Camões, 2090, Lages - SC, 88520-000. E-mail: luanabourscheidt99@gmail.com

RESUMO

No Brasil, a produção de maçãs em áreas de maior altitude no Brasil vem utilizando os porta-enxertos Marubakaido ou Marubakaido com interenxerto (filtro) M.9 (MB/M.9). A utilização de M9 como interenxerto sobre Marubakaido, está sendo usado em razão de permitir um sistema de plantio com alta densidade de plantas, redução do vigor das variedades usadas como copa (enxertadas) e minimizar problemas de produtividade. Neste sentido, a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural (EPAGRI) de Santa Catarina desenvolveu a seleção F2P101 o qual vem sendo estudada e avaliada a qualidade dos frutos produzidos sobre os porta-enxertos Marubakaido e Marubakaido com interenxerto M.9 (MB/M.9). Assim, objetivou-se com este estudo avaliar o efeito da utilização do porta-enxerto Marubakaido com interenxerto M9 na qualidade de maçãs da seleção F2P101 armazenadas em atmosfera refrigerada. Para isso, os frutos foram colhidos no estádio de maturação comercial em pomares experimentais localizados no município de São Joaquim – SC. Após a colheita, os frutos foram transportados ao laboratório de Pós-colheita do Centro de Ciências Agroveterinárias (CAV/UDESC) para armazenamento em atmosfera refrigerada (temperatura de $1,5 \pm 0,5$ °C e umidade relativa do ar de $94 \pm 2\%$) por quatro meses. Após o armazenamento, os frutos foram removidos e expostos à temperatura ambiente (25 °C) por 24 h por oito dias (vida de prateleira). Decorrido este período, os frutos foram submetidos à avaliação quanto a massa fresca, coloração da epiderme (ângulo *hue*, °h) do lado exposto à radiação solar, textura, sólidos solúveis, acidez titulável e incidência de distúrbios fisiológicos/podridões. O experimento foi realizado no delineamento inteiramente aleatorizado com seis repetições com 21 frutos/repetição. Os resultados indicaram que maçãs produzidas sobre porta-enxerto Marubakaido com interenxerto M.9 apresentaram menores taxas respiratória e de produção de etileno e maior coloração vermelha (*h*°) da epiderme na saída da câmara e aos oito dias de exposição a temperatura ambiente quando comparado aos frutos produzidos sobre Marubakaido sem interenxerto. No entanto, maçãs produzidas sobre porta-enxerto Marubakaido com interenxerto M.9 apresentam maior incidência de podridões. As outras variáveis analisadas não foram influenciadas pelos porta-enxertos utilizados para produção dos frutos. Portanto, o uso do porta-enxerto Marubakaido com interenxerto M.9 mantém a qualidade físico-químicas dos frutos quando comparado ao porta-enxerto Marubakaido. Além disso, maçãs produzidas sobre porta-enxerto Marubakaido com interenxerto M.9 apresentam estágio de maturação menos avançado e maior incidência de doenças fúngicas em relação aos frutos produzidos sobre Marubakaido.

Palavras-chave: *Malus domestica* Bork.; atributos físico-químicos; atmosfera refrigerada.

Agradecimento: Ao IFSC (Edital 03/2022/PROPPI/DAE) pelo apoio financeiro e bolsa de iniciação científica concedidos para realização deste estudo. Ao Centro de Ciências Agroveterinárias/Universidade do Estado de Santa Catarina pelo suporte técnico e estrutura para a realização do estudo.

Resumo apresentado no II Simpósio Catarinense do Campo à Mesa, realizado de 22 a 26 de maio de 2023.
Eixo temático: Pesquisa e Inovação em Agronomia.