

# Qualidade de frutos em diferentes cultivares de pessegueiro na região central de Santa Catarina

Luciano Picolotto<sup>1</sup>  
Bruna Emanuelle da Silva<sup>1</sup>

## RESUMO

O objetivo do trabalho foi verificar a qualidade física e química de pêssegos cultivados em clima temperado na região central de Santa Catarina. O trabalho foi realizado na Universidade Federal de Santa Catarina/Campus Curitibanos/SC. O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado utilizando três repetições, cada uma constituída de dez frutos. As variáveis avaliadas foram: massa de fruto; sólidos solúveis totais (SST); acidez total titulável (ATT); relação SST/ATT. Na massa de fruto o comportamento foi similar entre as cultivares avaliadas. Nos SST destacou-se as cultivares BRS Fascínio e Eragil, diferindo da cultivar BRS Regalo. Na ATT o maior valor verificou-se na cultivar Eragil. Na relação SST/ATT o valor mais elevado observou na “BRS Regalo”. Neste sentido conclui-se que a qualidade química é distinta entre as cultivares avaliadas, mas similar na parte física.

**Palavras-chave:** Pêssego; *Prunus persica*; Pós-colheita.

## INTRODUÇÃO

Originário da China, o pessegueiro foi uma das espécies de clima temperado que mais rapidamente se expandiu pelo mundo, sendo uma das mais importantes espécies frutíferas de clima temperado exploradas no Brasil (Machado *et al.*, 2020). Em geral, frutas como o pêssigo tem recebido maior atenção devido à conscientização sobre saúde e à busca por estilos de vida mais saudáveis (Arruda *et al.*, 2022).

Contudo trabalhos como o de Machado *et al.* (2020), de Arruda *et al.* (2022) e de Betemps *et al.* (2023) mostram que a qualidade pode ser distinta entre as cultivares. Arruda *et al.* (2022) destacam ainda que a qualidade de pêssegos pode ter relação com fatores como a condição de cultivo, o clima e o local de cultivo. Segundo Betemps *et al.* (2023) os programas de melhoramento genético, disponibilizam cultivares adaptadas, entretanto, estes autores recomendam mais estudos para as regiões de cultivo.

O objetivo do trabalho foi verificar a qualidade físico e química de pêssegos de diferentes cultivares cultivadas em clima temperado na região central de Santa Catarina.

---

<sup>1</sup> UFSC, Curitibanos - SC.

Autor correspondente: [picolotto.l@ufsc.br](mailto:picolotto.l@ufsc.br)



## MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi realizado com frutos provenientes do pomar experimental da Universidade Federal de Santa Catarina/Campus Curitibanos-SC, com latitude 27°16'25" e longitude 50°30'11". O clima da região é o temperado (mesotérmico úmido e verão ameno) (Cfb), de acordo com a classificação climática de Köppen. As cultivares utilizadas foram BRS Regalo, BRS Fascínio e Eragil. O espaçamento de plantio foi de 5m x 1,5m e o sistema de condução das plantas utilizado foi em ípsilon.

A colheita dos frutos foi realizada na safra de 2019. As variáveis analisadas foram: Massa de fruto (g); Sólidos solúveis totais (SST), determinado com o auxílio de refratômetro digital e os resultados mensurados em °Brix; Acidez total titulável (ATT), obtida através da diluição de 10 g de suco em 90 ml de água destilada e posterior titulação com solução de hidróxido de sódio (NaOH) 0,1 mol/l, até atingir pH 8,1, tendo os resultados expressos em porcentagem (%) de ácido cítrico; e Relação SST/ATT. As condições meteorológicas foram registradas por uma estação meteorológica Ciran/Epagri localizada na área experimental da UFSC Curitibanos (precipitação: agosto-dezembro- 519 mm e temperatura: 11,5 °C; 15,3 °C; 17,9 °C; 18,3 °C; 19,5 °C, no período de agosto a dezembro, respetivamente).

O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado, utilizando três repetições, cada uma constituída de dez frutos. Os dados foram submetidos à análise de variância pelo teste F e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5%.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Quanto à massa de fruto não se observou diferença significativa entre as cultivares avaliadas (Tabela 1). Fioravanzo *et al.* (2013) observaram valores entre 110 a 130 g para “Eragil”, Raseira *et al.* (2020) valores entre 88 a 200 g na “BRS Fascínio” e 82 a 140 g para “BRS Regalo”. Esta variabilidade na massa dos frutos pode estar associada às práticas de manejo, como por exemplo, o raleio de frutos e adubação, além da frutificação efetiva, dentre outros.

Nos sólidos solúveis totais (SST) as cultivares BRS Fascínio (12,30 °Brix) e Eragil (13,83 °Brix) apresentaram os maiores valores diferindo de forma significativa da cultivar BRS Regalo (10,5 °Brix) (Tabela 1). Na cultivar BRS Regalo os sólidos solúveis foram inferiores aos encontrados na literatura (11,4 e 14,0 °Brix) (Raseira *et al.*, 2020). Já para “Eragil” são compatíveis aos normalmente descritos por pesquisadores e concordam com os relatados por Fioravanzo *et al.* (2013) (11 a 13°Brix). Na cultivar BRS Fascínio o valor também concorda com o verificado por Nava, Kurschner e Paulus (2020) e Abê (2020), no entanto em ambos os trabalhos se observou diferenças nos valores entre as safras. De acordo com Chitarra e Chitarra (2005) os valores



são muito variados com a cultivar, o estágio de maturação e o clima. No presente trabalho a elevação da temperatura ao longo do desenvolvimento do fruto e precipitação abaixo do normal para o período não foi suficiente para elevar o teor dos SST em algumas cultivares, indicando outros fatores envolvidos na qualidade dos frutos.

A acidez total titulável (ATT) na cultivar Eragil (0,58 %) se destacou (Tabela 1), não concordando com o observado por Abê (2020). As variações do teor de ácidos nos frutos podem estar associadas ao período de amadurecimento dos frutos (Barreto *et al.*, 2020). Segundo Chitarrá e Chitarrá (2005) o teor de ácidos orgânicos normalmente diminuiu com a maturação dos frutos, em decorrência do uso no processo respiratório. Isso pode ser o motivo da divergência da ATT no “BRS Regalo” do presente e o valor observado por Nava, Kurschner e Paulus (2020).

Na relação SST/ATT o destaque foi para a cultivar BRS Regalo (Tabela 1), sugerindo assim diferença perceptível no sabor entre as cultivares. Nesta cultivar o valor do presente trabalho foi superior ao observado por Nava, Kurschner e Paulus (2020). Esse comportamento de alta relação SST/ATT está relacionado a baixa ATT observada no presente trabalho.

**Tabela 1** – Massa, SST, ATT e relação SST/ATT em frutos de cultivares de pessegueiros.

Cultivar	Massa de fruto (g)	SST (°Brix)	ATT (% ácido cítrico)	Relação SST/ATT
BRS Regalo	117,45 <sup>ns</sup>	10,50 b	0,34 c	31,21 a
BRS Fascínio	110,82	12,30 a	0,42 b	29,09 ab
Eragil	109,88	13,83 a	0,58 a	24,03 b
<b>C.V. (%)</b>	<b>13,25</b>	<b>4,78</b>	<b>5,77</b>	<b>7,93</b>

\*Médias seguidas de letras iguais, nas colunas, não diferem entre si pelo teste de Tukey, a 5% de probabilidade. ns: não significativo. Fonte: Elaborado pelos autores, 2024.

## CONCLUSÃO

Na condição experimental conclui-se que a qualidade química é distinta entre as cultivares avaliadas, mas similar na parte física.

## REFERÊNCIAS

ABÊ, Vagner Schineider Pinto. **Caracterização vegeto-produtiva de cultivares de pessegueiro em estágio inicial de desenvolvimento**. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Agronomia) – Universidade Federal de Santa Catarina, Curitibanos, 2020.

ARRUDA, K. A.D. C. Cultivares de pêssgo de clima temperado – Campo das vertentes – MG. **ForScience**, Formiga, v. 10, n. 2, p.1-14, jul./dez. 2022.



BARRETO, C. F. *et al.* Adubação potássica na qualidade de frutos de pessegueiro. **Revista de Ciências Agroveterinárias**, Lages, v. 19, n. 4, p. 420-427, 2020.

BETEMPS, D. L. *et al.* **Qualidade de frutos de três cultivares Pessegueiro cultivados em clima subtropical no RS**. 2023. Trabalho apresentado ao XXVIII Congresso brasileiro de fruticultura, Pelotas, 2023.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças**. 2 ed. Lavras: 2005. v. 785).

FIORAVANÇO, J. C. *et al.* **Comportamento Fenológico e Produtivo do Pessegueiro ‘Eragil’ em Vacaria, RS**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2013. 7 p. (Embrapa Uva e Vinho, Circular Técnica 95)

MACHADO, M. I. R.; MACHADO, A. R.; ZAMBIAZI, R. C. Pêssego: Características Físico Químicas e Conteúdo de Compostos Bioativos. **Research, Society and Development**, Vargem Grande Paulista, v. 9, n. 7, p. 1-23, 2020.

NAVA, G. A.; KURSCHNER, E.O; PAULUS, D. Harvest season, productivity and physicochemical quality of peach fruits grown in Dois Vizinhos, Paraná State, Brazil. **Semina: Ciências Agrárias**, Londrina, v. 41, n. 6, p. 3011-3022, 2020.

RASEIRA, M. D. C. B. *et al.* BRS Serenata’: a peach for fresh market. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v. 42, n. 4, p. 1-5, 2020.

