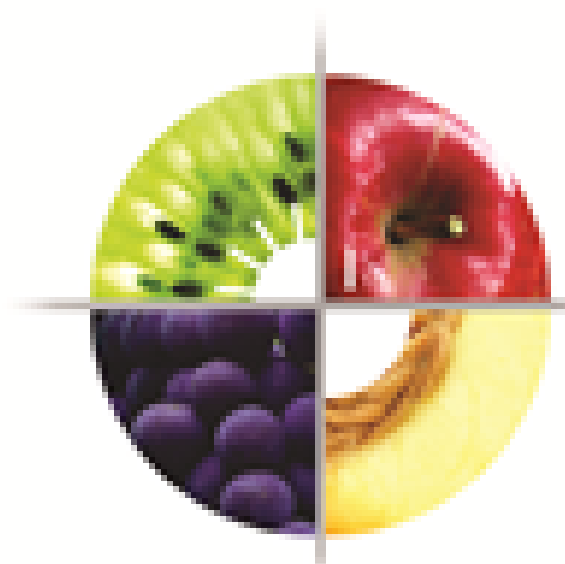




XIX ENFRUTE
ENCONTRO NACIONAL
SOBRE FRUTICULTURA
DE CLIMA TEMPERADO

28.29.30 JULHO 2026



3º SEMINÁRIO
CATARINENSE DE OLERICULTURA

III SEMCO

PARQUE DA MAÇÃ - FRAIBURGO/SC



fapesc
Fundação de Amparo à
Pesquisa e Inovação do
Estado de Santa Catarina



DINÂMICA DE MATURAÇÃO DE CULTIVARES DE KIWI DE POLPA VERDE NO VALE DO RIO DO PEIXE, SC

Carine Cocco¹; Valdecir Perazzoli¹; Sabrina Baldissera¹; Lívia Baldissera¹; Laíse de Souza de Oliveira¹; ¹EPAGRI, Rua João Zardo, 1660, Bairro Campo Experimental, Videira, SC.

INTRODUÇÃO

O acompanhamento da evolução de atributos físico-químicos ao longo da maturação do kiwi (*Actinidia deliciosa*) é fundamental para a definição do ponto ideal de colheita, visando garantir adequada qualidade pós-colheita, aceitação pelo consumidor e potencial de armazenamento. Tais atributos sofrem influência do clima no local de produção.

OBJETIVO

O objetivo deste trabalho foi avaliar a curva de maturação de cinco cultivares de kiwi de polpa verde, visando caracterizar o comportamento dos atributos físico-químicos durante o período de maturação e estabelecer indicativos do ponto de colheita para o Vale do Rio do Peixe/SC.

MATERIAL E MÉTODOS

- Local: Epagri – Estação Experimental de Videira (SC);
- Genótipos avaliados: Bruno, Elmwood, Monty, Tewi e Vicent;
- Datas de amostragem: 31/03, 14/04, 06/05 e 19/05;
- Delineamento experimental: Inteiramente casualizado com três repetições;
- Amostras de 15 frutos por genótipo foram utilizados para as análises;
- Análises: Firmeza de polpa (libras), massa seca de polpa (%) e sólidos solúveis (° Brix);
- Análise estatística: ANOVA e teste de Tukey ($p \leq 0,05$).



Figura 1. Aspecto externo e interno dos frutos das cultivares Bruno, Elmwood, Monty, Tewi e Vicent avaliadas no Vale do Rio do Peixe-SC, na última data de amostragem de frutas.

RESULTADOS

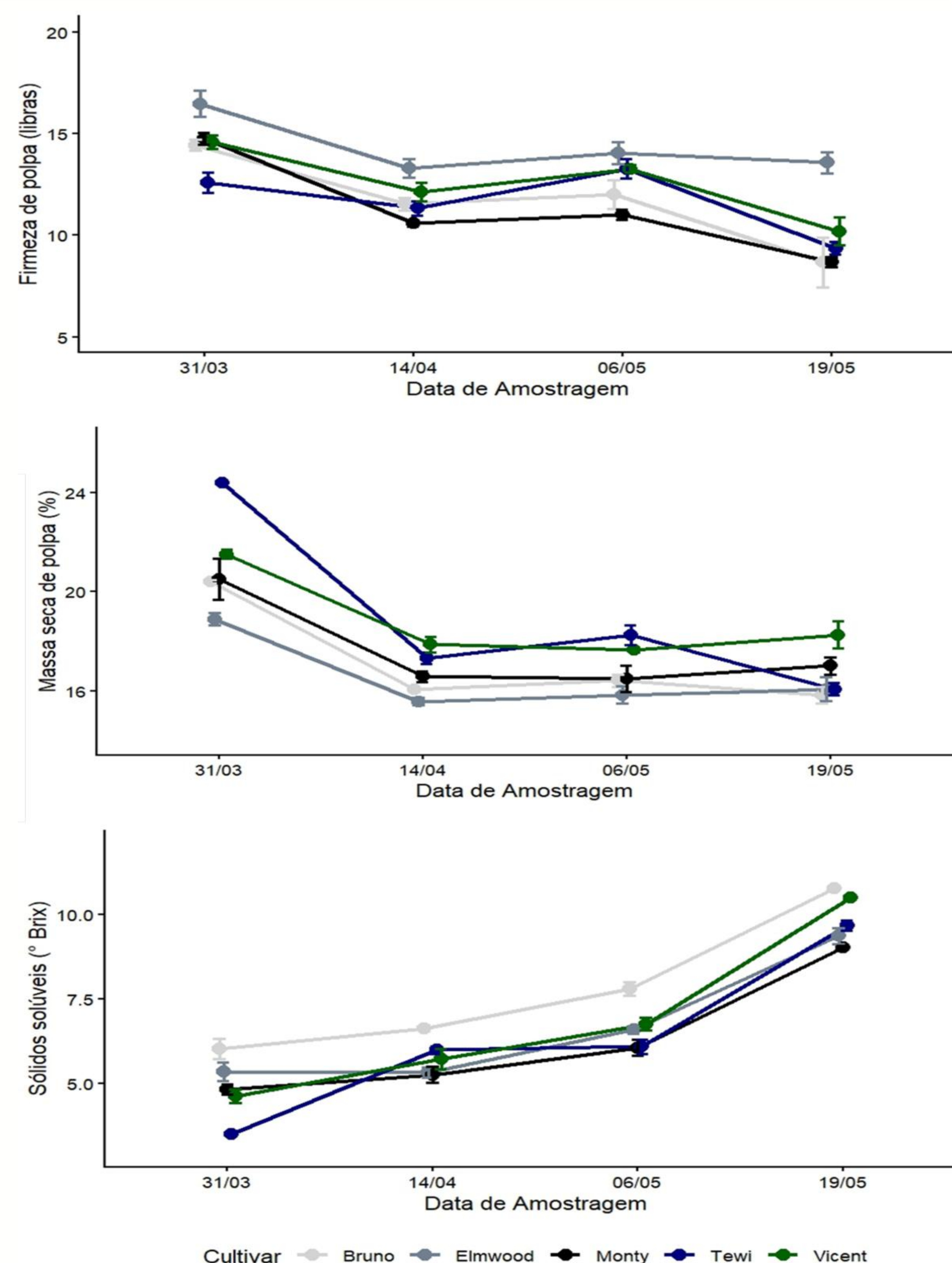


Figura 2. Evolução da firmeza, massa seca de polpa e sólidos solúveis de cultivares de polpa verde de kiwi ao longo da maturação. Videira, SC, 2026.

CONCLUSÃO

As cultivares de kiwi apresentaram padrões distintos de maturação no Vale do Rio do Peixe, evidenciando influência do genótipo sobre a evolução dos atributos físico-químicos. A utilização conjunta da firmeza da polpa, massa seca e sólidos solúveis proporciona maior segurança na definição do ponto de colheita do que o uso isolado do teor de sólidos solúveis.

AGRADECIMENTO

À FAPESC pelo apoio financeiro.

PROMOÇÃO



APOIO



www.enfrute.com