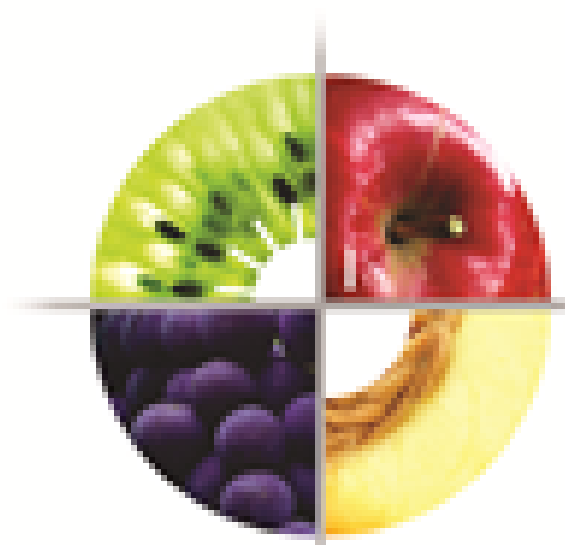




XIX ENFRUTE
ENCONTRO NACIONAL
SOBRE FRUTICULTURA
DE CLIMA TEMPERADO

28.29.30 JULHO 2026



3º SEMINÁRIO
CATARINENSE DE OLERICULTURA

III SEMCO

PARQUE DA MAÇÃ - FRAIBURGO/SC



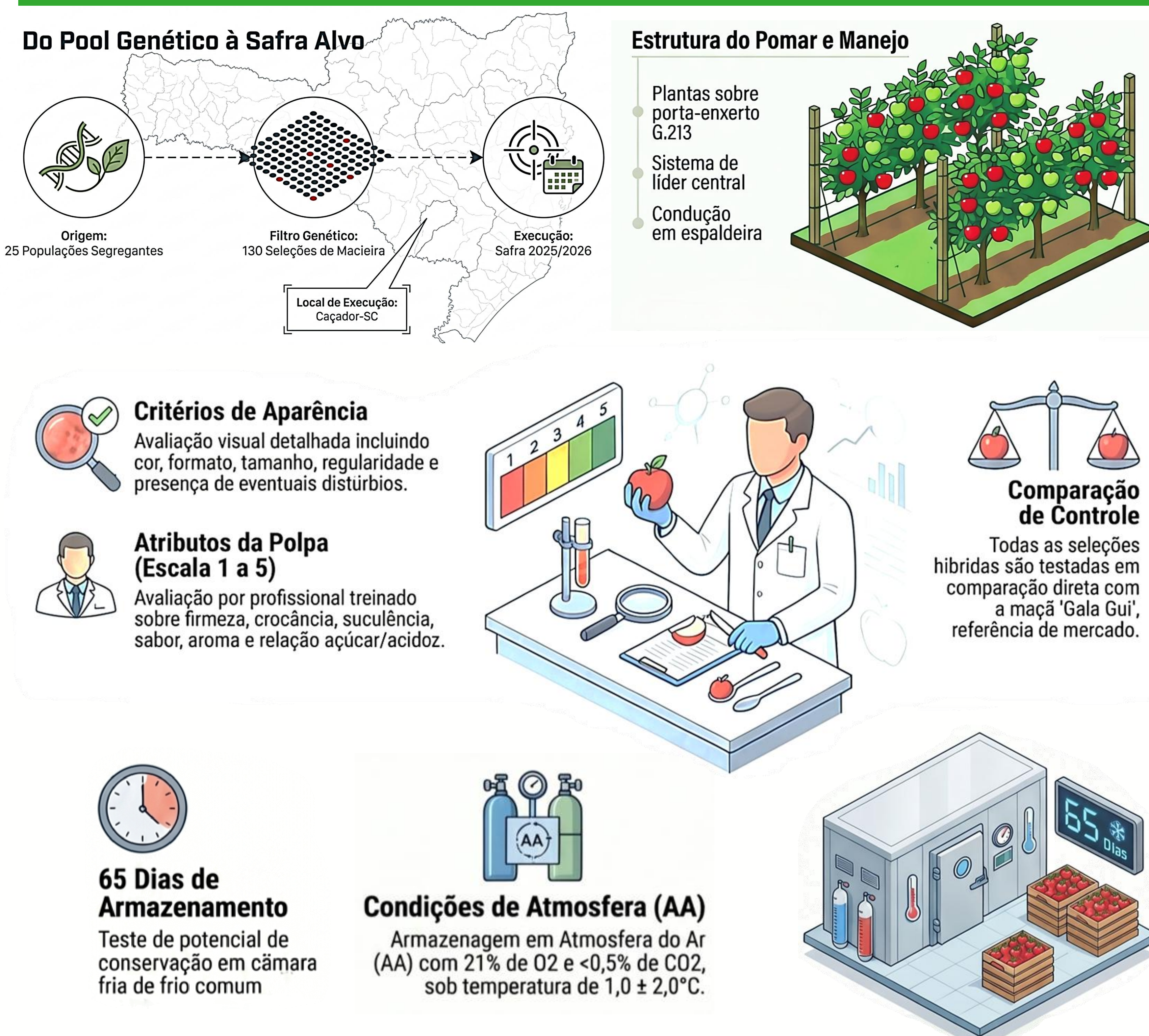
Caracterização da qualidade sensorial de frutos de seleções híbridas de macieira com destaque na safra 2025/2026, no meio-oeste catarinense

Marcus Vinícius Kvitschal¹, Thyana Lays Brancher^{1,2}, Luan Henrique dos Santos Rebello da Cunha¹, Nathaly Laube¹, Cristiane De Moura Guz³. ¹Epagri EECd, ²Uniarp-Caçador, ³Secretaria de Estado da Educação SC. E-mail: marcusvinicius@epagri.sc.gov.br

INTRODUÇÃO

A avaliação sensorial de frutos é uma ferramenta importante na seleção de genótipos de macieira com maior potencial de aceitação pelo consumidor. O objetivo do trabalho foi caracterizar a qualidade visual e sensorial de frutos de seleções macieiras híbridas desenvolvidas pela Epagri, em comparação às maçãs de 'Gala Gui', no momento da colheita e em pós-colheita.

METODOLOGIA



CONCLUSÃO

- ✓ Oito seleções híbridas se destacam (**M.9/17**: Monalisa x P.L.; **M.3/19**: M.11/00 x M.24/08; **M.9/20**, **M.16/22** e **M.21/22**: Venice x Monalisa; **M.21/20**: M.13/00 x M.13/07; **M.14/21**: M.13/91 x M.44/08; **M.25/22**: M.13/91 x M.13/07).
- ✓ Ambas possuem qualidade sensorial igual ou superior à Gala Gui, principalmente em pós-colheita, e são opções viáveis para a diversificação da cadeia produtiva no Brasil.

RESULTADOS

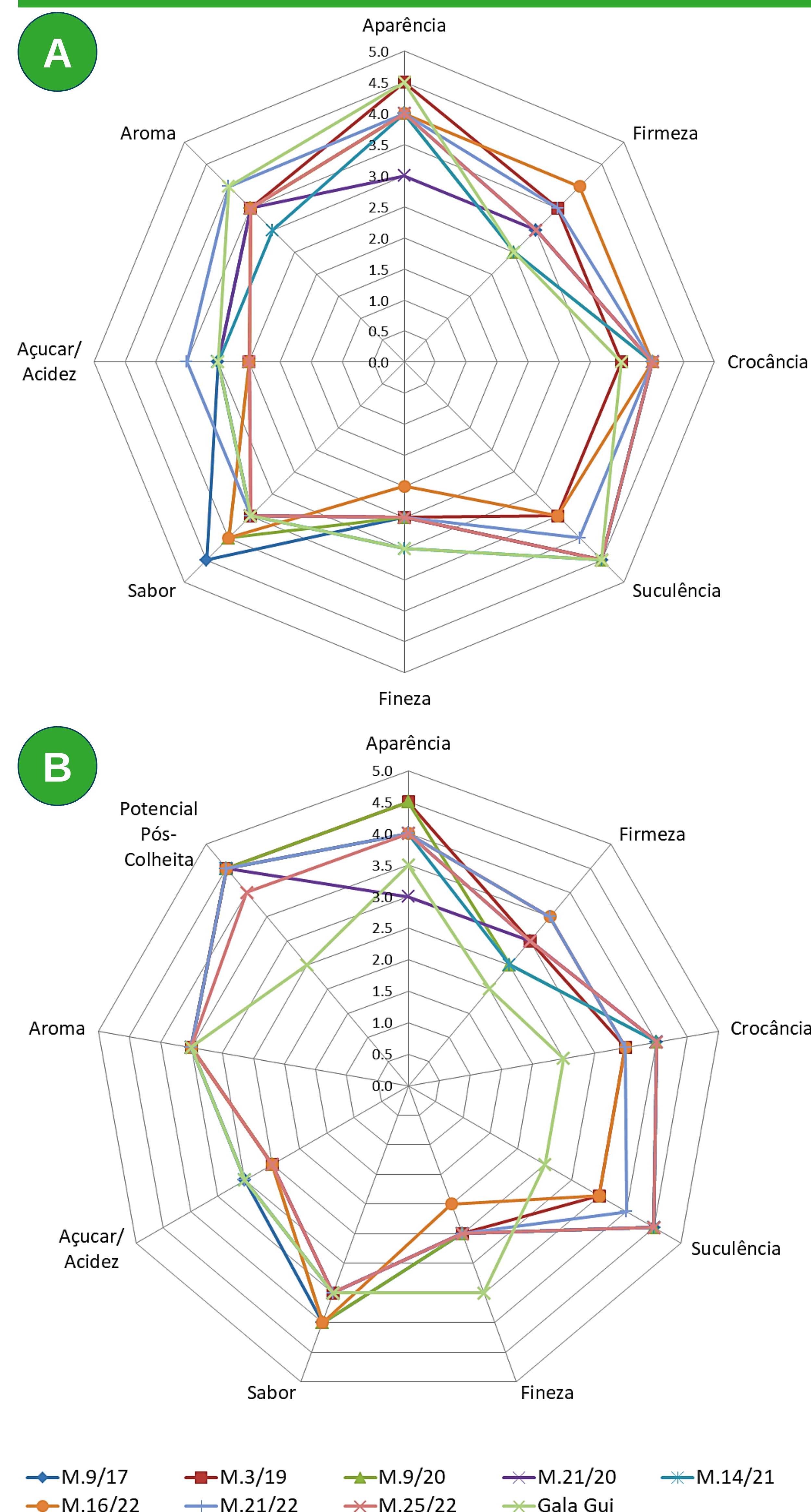


Figura 1. Indicadores de qualidade de frutos de macieiras híbridas no momento da colheita (A) e em pós-colheita (B), comparadas à 'Gala Gui'.

Agradecimentos: à Epagri e à FAPESC pelo financiamento das pesquisas e pela concessão de bolsa de incentivo à pesquisa.

PROMOÇÃO



APOIO



www.enfrute.com