



XIX ENFRUTE
ENCONTRO NACIONAL
SOBRE FRUTICULTURA
DE CLIMA TEMPERADO

28.29.30 JULHO 2026 PARQUE DA MAÇÃ - FRAIBURGO/SC



3º SEMINÁRIO
CATARINENSE DE OLERICULTURA

III SEMCO



Avaliação carpométrica de frutos de oliveira da cultivar Arbequina produzidos em sistema orgânico em Canguçu/RS.

Felipe Nörnberg – Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) felipenrbg@gmail.com
Cristine Paradedda Costa – Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) crisparadedda@gmail.com
Stefany Ferreira Nunes – Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) stefanyferreiranuness@gmail.com
Henrique Valadão Lange – Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) valadaohenrique8@gmail.com
Iago de Oliveira – Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) iagooliveira031997@gmail.com
Vagner Brasil Costa – Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) vagner.brasil@ufpel.edu.com

INTRODUÇÃO

Produção de azeite

As azeitonas constituem a matéria-prima para a produção de azeite.

Carpometria

A carpometria caracteriza os atributos físicos dos frutos e auxilia na avaliação dessa matéria-prima.

Sistema de manejo

O manejo pode influenciar as características físicas e a composição dos frutos, refletindo em seu aproveitamento tecnológico.

RESULTADOS

Índice de maturação

0,60

Estádio inicial de maturação

Rendimento de azeite

4,44%

Média de cinco extrações

Características físicas

Massa: **1,65 g**
Altura: **14,37 mm**
Diâmetro: **12,99 mm**
Firmeza: **4,90 N**

Polpa e caroço

Polpa: **1,09 g**
Caroço: **0,55 g**
Relação polpa/caroço: **2,07**

Massa de 100 frutos
164,31 g

METODOLOGIA



CONCLUSÃO



Condição de colheita

No ponto adotado na propriedade, os frutos apresentaram índice de maturação de **0,60**, caracterizando estágio inicial.



Rendimento de azeite

O estágio inicial de maturação pode ter contribuído para o rendimento médio de **4,44%**.



Limitação do estudo

A avaliação de um único momento não permitiu determinar o ponto mais adequado colheita.



Perspectiva

Avaliar outros estádios para caracterizar o potencial da 'Arbequina' sob manejo orgânico.

AGRADECIMENTOS



PROCESSO:406921/2022 -9

PROMOÇÃO



APOIO



www.enfrute.com