



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



CARACTERIZAÇÃO BIOMÉTRICA, ÍNDICE DE MATURAÇÃO E RENDIMENTO EXPERIMENTAL DE AZEITE EM CULTIVARES ITALIANAS DE OLIVEIRA CULTIVADOS NA CAMPANHA GAÚCHA

Cristine Paradedda Costa – Universidade Federal de Pelotas – UFPEL – crisparadedda@gmail.com

Felipe Nörnberg - Universidade Federal de Pelotas – UFPEL – felipenrbq@gmail.com

Cecília de Oliveira Werle - Universidade federal de Pelotas – werle.cecilia15@gmail.com

Stefany Ferreira Nunes – Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) / stefanyferreiranunes@gmail.com

Henrique Valadão Lange- Universidade Federal de Pelotas – UFPEL – valadaohenrique8@gmail.com

Vagner Brasil Costa – Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) / vagner.brasil@ufpel.edu.br

INTRODUÇÃO

A caracterização biométrica dos frutos, associada à determinação do índice de maturação e do rendimento de azeite, constitui ferramenta importante para subsidiar decisões relacionadas ao manejo e à colheita.

O objetivo foi caracterizar frutos de cinco cultivares italianas de oliveira (*Olea europaea* L.) quanto aos atributos biométricos, ao índice de maturação e ao rendimento de azeite.



Fonte: Imagens da internet, 2026.

METODOLOGIA

Pomar Experimental
Dom Pedrito - RS

5 cultivares italianas
Maurino - Coratina -
Pendolino - Moraiolo - Leccino

Coleta dos frutos
100 frutos por repetição

Avaliações Físicas

- Massa • Comprimento •
- Diâmetro • Massa do caroço •
- Relação polpa/caroço • Índice
- de maturação • Rendimento
- experimental de azeite

Análise estatística

ÍNDICE DE MATURAÇÃO DE AZEITONAS: FASES VISUAIS



Fonte: Elaborado pelos autores, 2026.

RESULTADOS

Tabela 1 – Síntese das características físicas, biométricas e produtivas de cultivares italianas de oliveira (*Olea europaea* L.).

Cultivar	Massa (g)	Diâmetro (mm)	Altura (mm)	Índice Polpa/caroço	Rendimento (%)	Índice de Maturação
Leccino	3,22	10,40	18,04	3,02	0,80	3,49
Maurino	3,05	10,12	14,24	7,96	0,46	2,36
Moraiolo	2,31	7,67	10,44	2,69	1,20	2,65
Pendolino	2,55	8,23	13,65	2,21	0,60	1,60
Coratina	4,52	10,28	20,08	2,95	1,16	1,01

Fonte: Autores, 2026.

A cultivar **Coratina** apresentou os maiores frutos (massa e altura), **Moraiolo** o maior rendimento de azeite (1,20%) e **Maurino** a maior relação polpa/caroço, evidenciando diferenças entre os cultivares.

CONCLUSÃO

Nas condições avaliadas, Moraiolo e Coratina destacaram-se pelos maiores rendimentos experimentais, enquanto Leccino apresentou o estágio de maturação mais avançado. As informações obtidas contribuem para o conhecimento do comportamento agrônomo de cultivares italianos de oliveira cultivados na região da Campanha Gaúcha, auxiliando na definição de estratégias de colheita e aproveitamento industrial dos frutos.

AGRADECIMENTOS



PROCESSO:406921/2022 -9



Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul

PROMOÇÃO



www.enfrute.com