



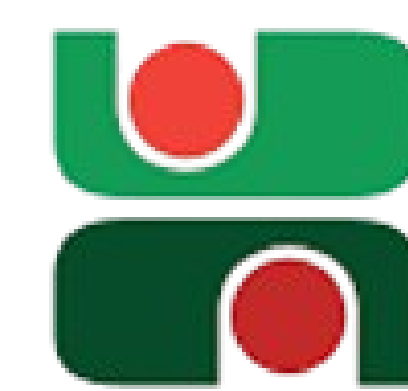
XIX ENFRUTE
ENCONTRO NACIONAL
SOBRE FRUTICULTURA
DE CLIMA TEMPERADO

28.29.30 JULHO 2026 PARQUE DA MAÇÃ - FRAIBURGO/SC



3º SEMINÁRIO
CATARINENSE DE OLERICULTURA

III SEMCO



UDESC
LAGES · CAV

Análise qualitativa das cultivares de dia curto Pircinque e Camarosa em dois ciclos consecutivos

Bruna de Andrade Cechinel, Guilherme Ramos, Cíntia Della Justina, Gabriela Borges dos Santos, Leo Rufato, Aike Anneliese Kretzschmar - Centro de Ciências Agroveterinárias – Universidade do Estado de Santa Catarina (CAV/UDESC), Lages, SC, Brasil / brunaandrade.bac@gmail.com

INTRODUÇÃO



Fonte: Autoria, IA 2026.

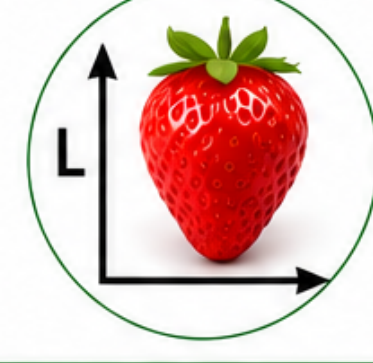
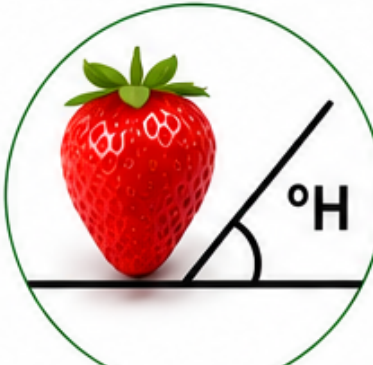
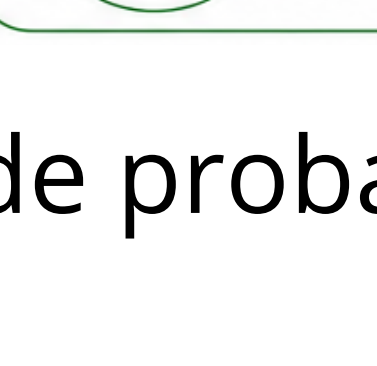
Objetivo: Avaliar os atributos qualitativos dos frutos das cultivares Pircinque e Camarosa em sistema semi-hidropônico, durante dois ciclos consecutivos.

METODOLOGIA

- 2024/2025 → Pircinque e Camarosa
 - 2025/2026 ↓
- Semi-hidropônico em calhas
DBC: quatro repetições de 10 plantas.

Frutos colhidos com $\geq 75\%$ da epiderme vermelha

Avaliações

 Luminosidade (L)	 Firmeza de polpa (g)
 Croma (C)	 Sólidos solúveis (°Brix)
 Ângulo Hue (°H)	 Acidez titulável (g 100 g de ácido cítrico)
	 Ratio (SS/AT)

Teste de Scott-Knott a 5% de probabilidade de erro.

RESULTADOS

Tabela 1. Médias de luminosidade (L), croma (C) e ângulo Hue (°H) dos frutos das cultivares Camarosa e Pircinque, avaliadas nos ciclos 2024/2025 e 2025/2026.

Cultivares	Coloração		
	L	C	°H
Pircinque	34,51 b	37,08 a	31,75 b
Camarosa	37,62 a	37,38 a	34,89 a

Médias seguidas por letras diferentes diferem entre si ao nível de 5% de probabilidade pelo teste Scott- Knott

Tabela 2. Médias das características físico-químicas dos frutos das cultivares Camarosa e Pircinque nos ciclos 2024/2025 e 2025/2026.

Cultivares	Qualidade química			Qualidade física
	SS(°Brix)	AT%	SS/AT	FP (g)
Pircinque	6,22 a	0,59 a	10,77 a	154,44
Camarosa	4,84 b	0,59 a	8,16 b	170,29

Médias seguidas por letras diferentes diferem entre si ao nível de 5% de probabilidade pelo teste Scott- Knott

CONCLUSÃO

- A Pircinque apresenta frutos de alta qualidade e potencial para melhorar a produção em sistema semi-hidropônico por dois ciclos consecutivos.

- Melhor sabor
- Doçura
- Coloração Intensa

AGRADECIMENTOS



PROMOÇÃO



APOIO



www.enfrute.com