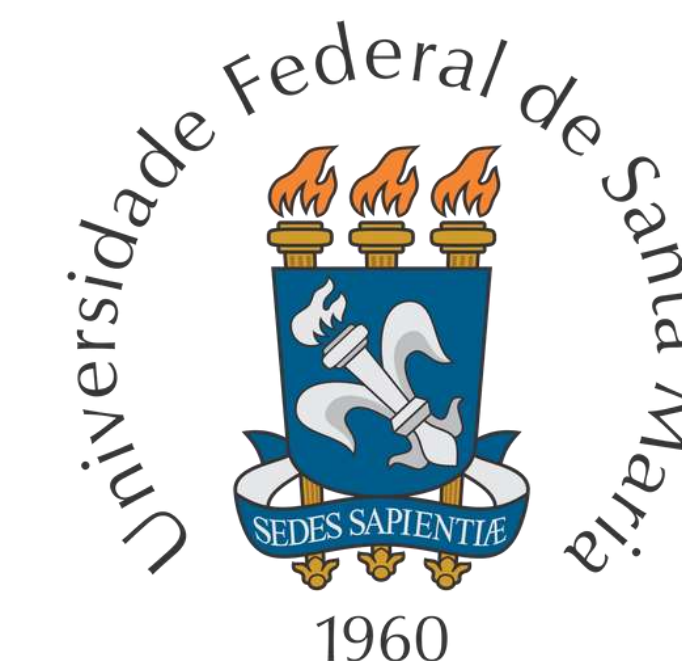




XIX ENFRUTE
ENCONTRO NACIONAL
SOBRE FRUTICULTURA
DE CLIMA TEMPERADO

28.29.30 JULHO 2026

3º SEMINÁRIO
CATARINENSE DE OLERICULTURA
III SEMCO
PARQUE DA MAÇÃ - FRAIBURGO/SC



Avaliação da qualidade pós-colheita de kiwis 'Soreli' submetidos a diferentes doses de etanol

Laniéle Rosa Walter*, Auri Brackmann, Carine Borges Batista, Francis Júnior Soldateli, Lucas Gabriel Silva Barroso e Vanderlei Both

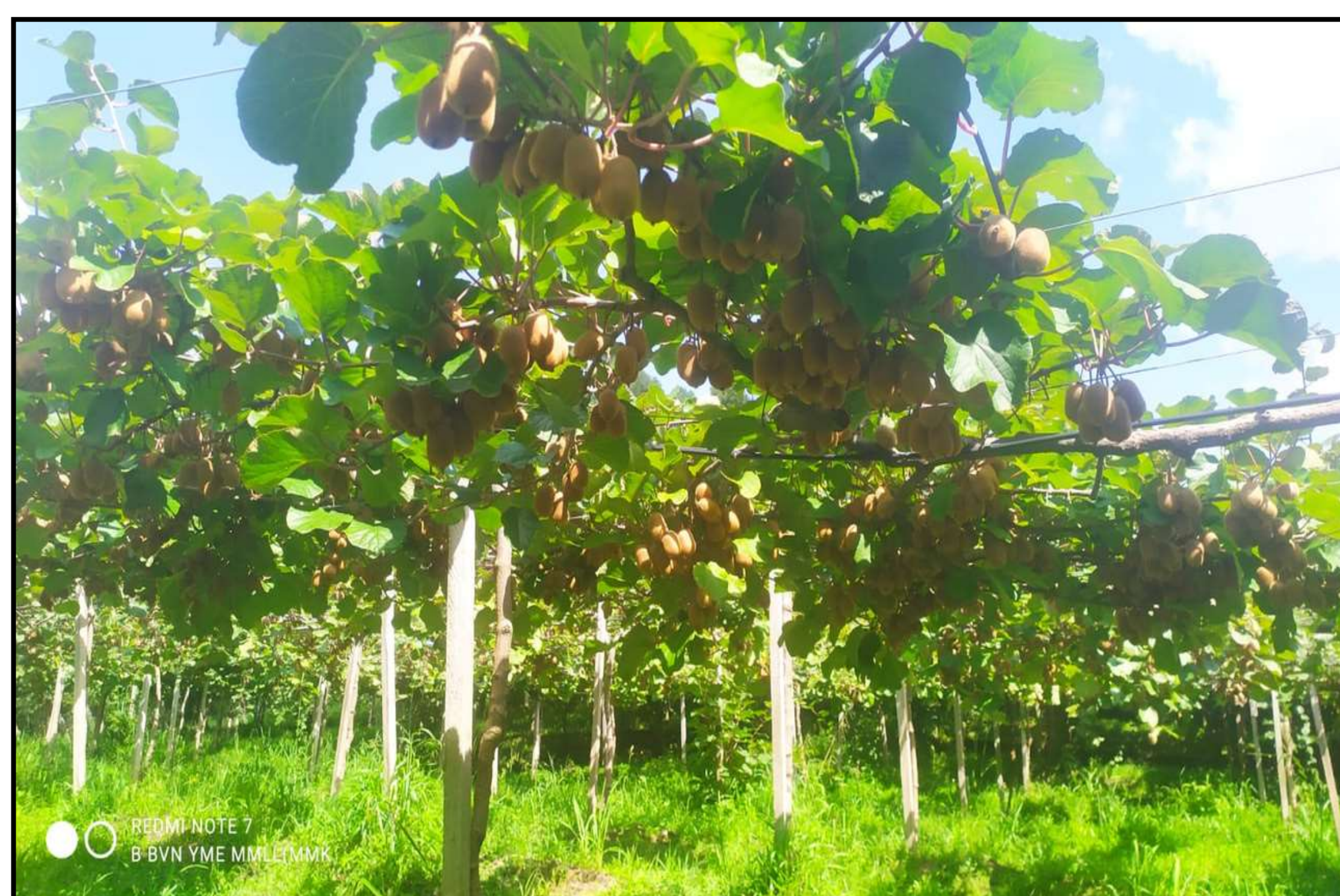
*Universidade Federal de Santa Maria | wlaniele@gmail.com

INTRODUÇÃO

O kiwi 'Soreli' (*Actinidia chinensis*) apresenta elevado potencial de cultivo no sul do Brasil, porém sua alta sensibilidade ao etileno reduz a vida pós-colheita.

A aplicação de etanol pode retardar o amadurecimento e prolongar a conservação dos frutos, mas seus efeitos nessa cultivar ainda são pouco conhecidos.

Este trabalho avaliou a qualidade físico-química de kiwis 'Soreli' submetidos a diferentes doses de etanol após a colheita.



RESULTADOS

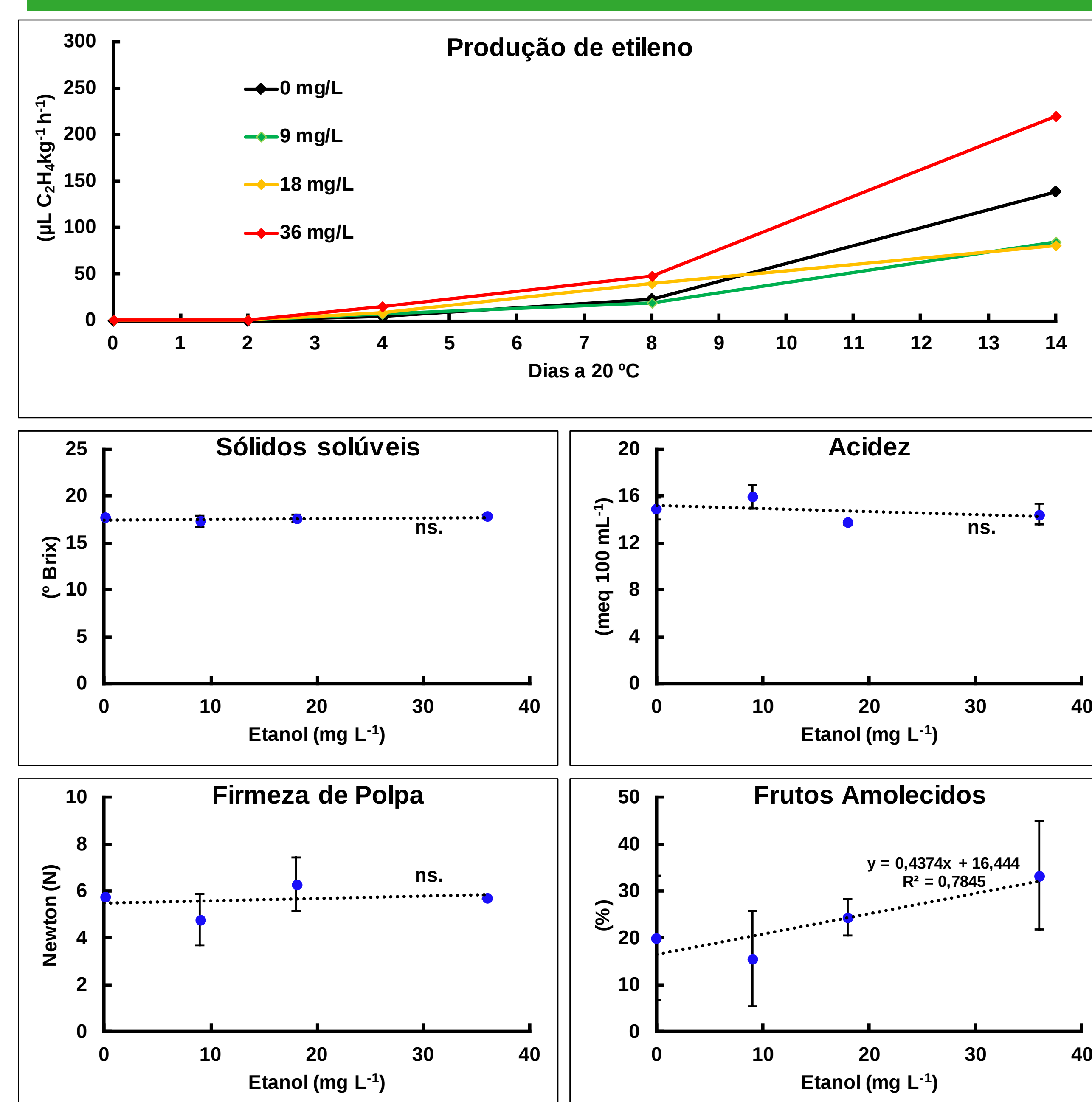


Fig. 1 Qualidade de kiwis 'Soreli' submetidos à temperatura de 20 °C por 14 dias (shelf-life).

METODOLOGIA

Após a colheita na região serrana do Rio Grande do Sul em Farroupilha, os frutos sadios foram selecionados e submetidos a quatro doses de etanol (0, 9, 18 e 36 mg L^{-1}), em delineamento inteiramente casualizado com três repetições de 15 frutos cada. Para o tratamento com etanol, os frutos permaneceram fechados por 24 h em mini silos a 20 °C. Posteriormente, foram armazenados por 14 dias para simulação da vida de prateleira, na mesma temperatura.

Ao final, avaliou-se a produção de etileno, sólidos solúveis, acidez, firmeza da polpa e a porcentagem de frutos amolecidos.



CONCLUSÃO

A aplicação de etanol não apresentou benefícios em relação à qualidade dos kiwis 'Soreli' nas doses avaliadas, sendo que as maiores doses reduziram a qualidade dos frutos.

Os resultados indicam sensibilidade da cultivar ao etanol, reforçando a necessidade de um manejo minucioso na pós-colheita.

Agradecimentos: À empresa Silvestrin Frutas, pela concessão dos frutos utilizados nesse experimento.

PROMOÇÃO



APOIO



www.enfrute.com