



XIX ENCONTRO NACIONAL
SOBRE FRUTICULTURA
DE CLIMA TEMPERADO
ENFRUTE

28.29.30 JULHO 2026 PARQUE DA MAÇÃ - FRAIBURGO/SC



3º SEMINÁRIO
CATARINENSE DE OLERICULTURA

III SEMCO



UDESC
LAGES · CAV

MATURAÇÃO E QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE MAÇAS 'FUJI SUPREMA' SOBRE PORTA ENXERTOS DA SERIE GENEVA®

Cauane Vanzella – UDESC / e-mail: cauane.vanzella@gmail.com

Alisson Augusto Brandão Soares – UDESC

Mariuccia Schlichting de Martin – EPAGRI

Sabrina Lerin – EPAGRI

Cristiano André Steffens – UDESC

INTRODUÇÃO

A qualidade e a conservação pós-colheita de maçãs podem ser influenciadas pelo porta-enxerto utilizado. Os porta-enxertos da série **Geneva®** apresentam elevado potencial agrônômico, porém ainda existem poucos estudos sobre seus efeitos na qualidade pós-colheita. Assim, este trabalho objetivou avaliar a influência de diferentes porta-enxertos Geneva® sobre a maturação e a qualidade de maçãs 'Fuji Suprema' armazenadas em atmosfera controlada.

METODOLOGIA

•Porta-enxertos: **CG11, CG41, CG222, CG890 e CG969**.

•Local: Estação Experimental da Epagri, São Joaquim–SC (safra 2025).

•Delineamento: blocos casualizados, 4 repetições, 10 plantas/parcela.

•Armazenamento em atmosfera controlada por aproximadamente **8 meses** (1°C; UR 94% e 0,3 kPa de O₂ + 0,5 kPa de CO₂ em primeira fase e 0,5/0,6 kPa de O₂ + 1,0 kPa de CO₂ na segunda fase).

•Avaliações:

•**Na colheita:** índice iodo-amido, firmeza, sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT), produção de etileno e respiração.

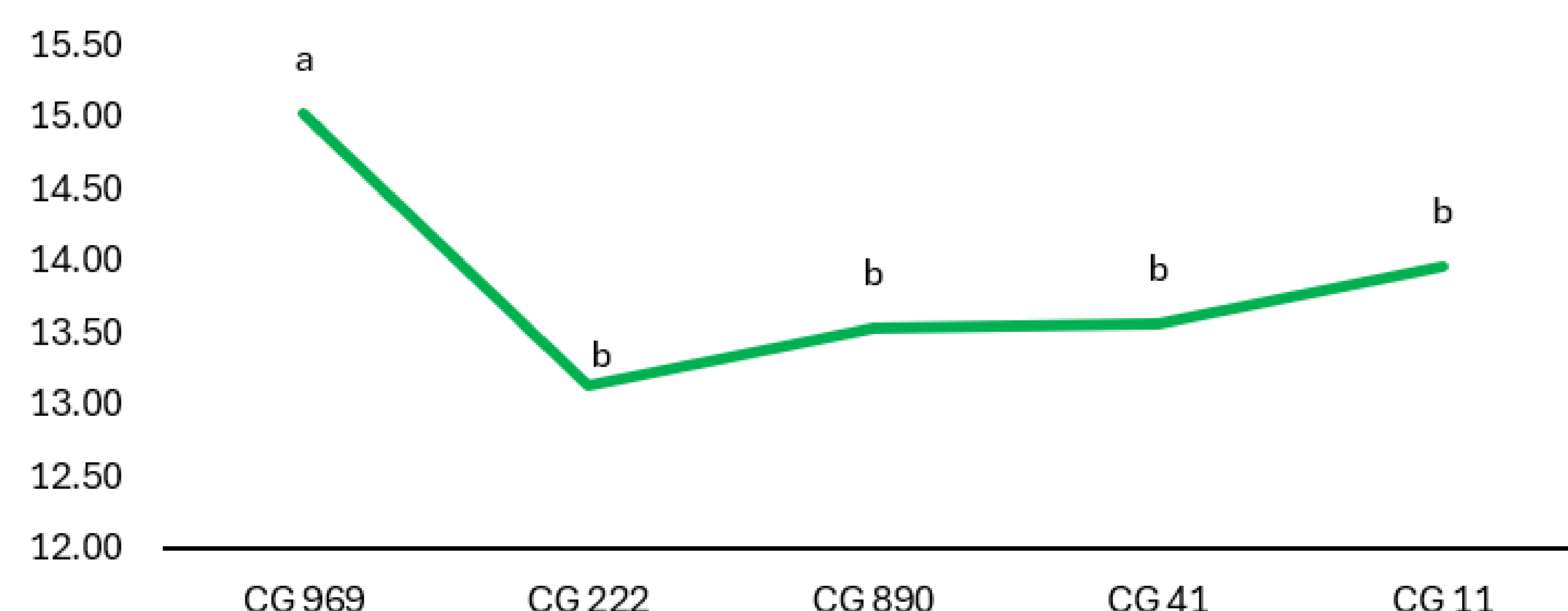
•**Após armazenamento e shelf-life:** firmeza, SS, AT, etileno, respiração e distúrbios fisiológicos.

RESULTADOS

Nas avaliações na colheita, houve diferenças para produção de etileno, acidez titulável e sólidos solúveis

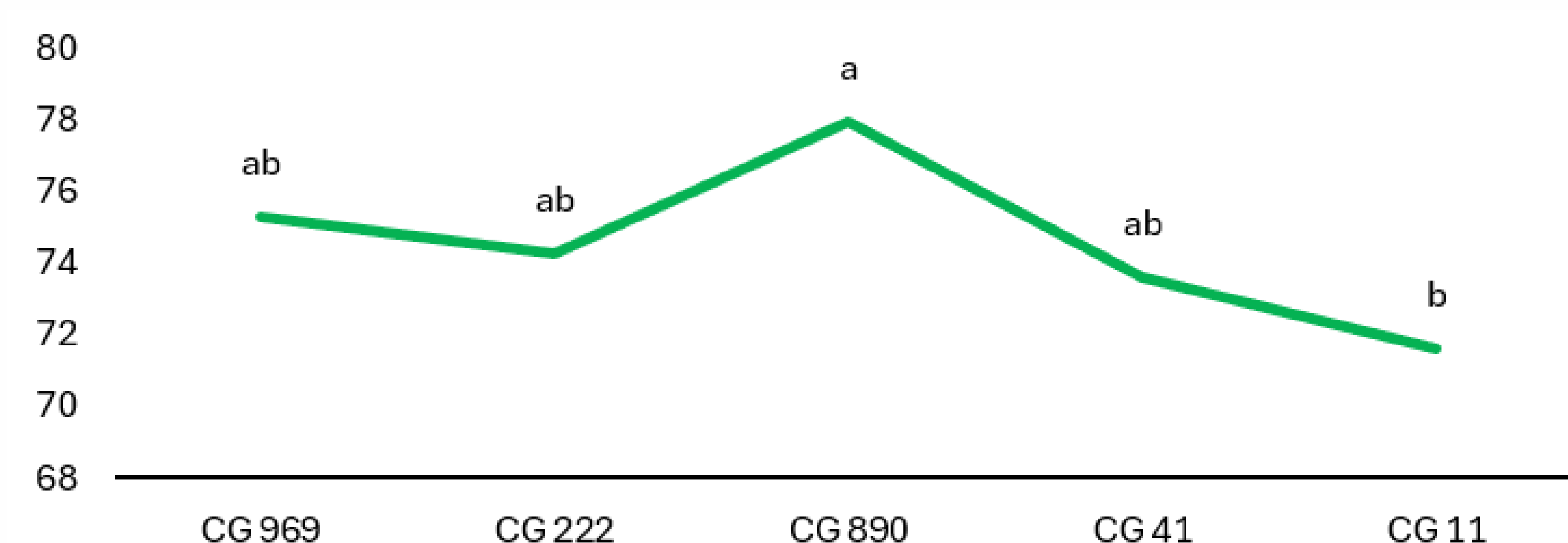
O CG969 destacou-se pelos maiores teores de sólidos solúveis e produção de etileno, enquanto o CG890 apresentou maior acidez titulável. Após o armazenamento em atmosfera controlada e período de *shelf-life*, observaram-se diferenças para sólidos solúveis e firmeza de polpa.

Gráfico 1 – Teor de sólidos solúveis (°Brix) de frutos de macieira em diferentes porta-enxertos.



Médias seguidas pela mesma letra não diferem entre si pelo teste de Tukey ($p < 0,05$).

Gráfico 2 – Firmeza de polpa (N) de frutos de macieira em diferentes porta-enxertos.



Médias seguidas pela mesma letra não diferem entre si pelo teste de Tukey ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

O CG969 apresentou os maiores teores de sólidos solúveis, possivelmente em função de seu menor vigor, enquanto o CG890 destacou-se pela maior firmeza de polpa após o armazenamento, indicando potencial para a manutenção da qualidade dos frutos.

PROMOÇÃO



APOIO



www.enfrute.com