



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

MATURAÇÃO E QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE MAÇÃS 'MAXI GALA' SOBRE PORTA-ENXERTOS DA SÉRIE GENEVA®

Alisson Augusto Brandão Soares – Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC)/E-mail: alissonsoares1010@gmail.com;

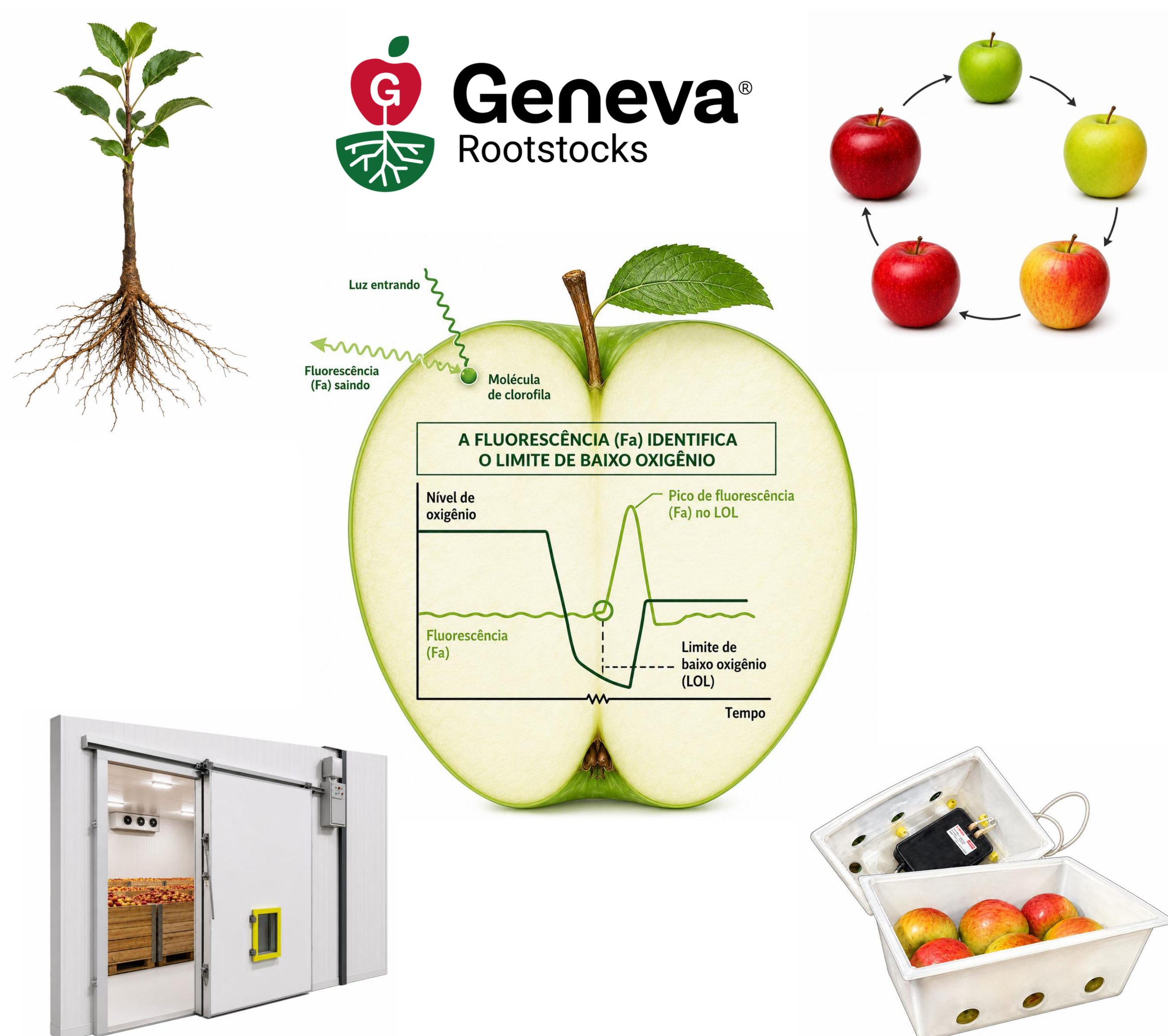
Mariuccia Schlichting de Martin – Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri);

Sabrina Lerin – Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri);

Cauane Vanzella – Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC);

Cristiano André Steffens – Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC).

INTRODUÇÃO



OBJETIVO

O objetivo deste estudo foi avaliar a influência de diferentes porta-enxertos da série Geneva®, sobre a maturação e a qualidade pós-colheita de maçãs 'Maxi Gala'.

METODOLOGIA

Local: Estação Experimental da Epagri, São Joaquim, SC.

Safra: 2025.

Cultivar e área: Maxi Gala, implantada em 2018.

Sistema de condução: Líder central bidimensional de 0,90 m entre plantas e 3,5 entre linhas.

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

Delineamento: Blocos casualizados, 4 repetições, 10 plantas por parcela.

Amostragem: 35 frutos por repetição, totalizando 175 frutos por tratamento.

Avaliações: Iodo-amido, firmeza de polpa, sólidos solúveis (SS), acidez titulável, respiração, produção de etileno, distúrbios fisiológicos e podridões.

Armazenamento: 7 meses em ACD, 1 °C, UR 94%.

Condições gasosas: 1ª fase: 0,3 kPa O₂ + 1 kPa CO₂; 2ª Fase: 0,5/0,6 kPa O₂ + 1,0 kPa CO₂.

Shelf life: 7 dias a 20 °C.

Estatística: ANOVA e Teste de Tukey (p<0,05).

RESULTADOS

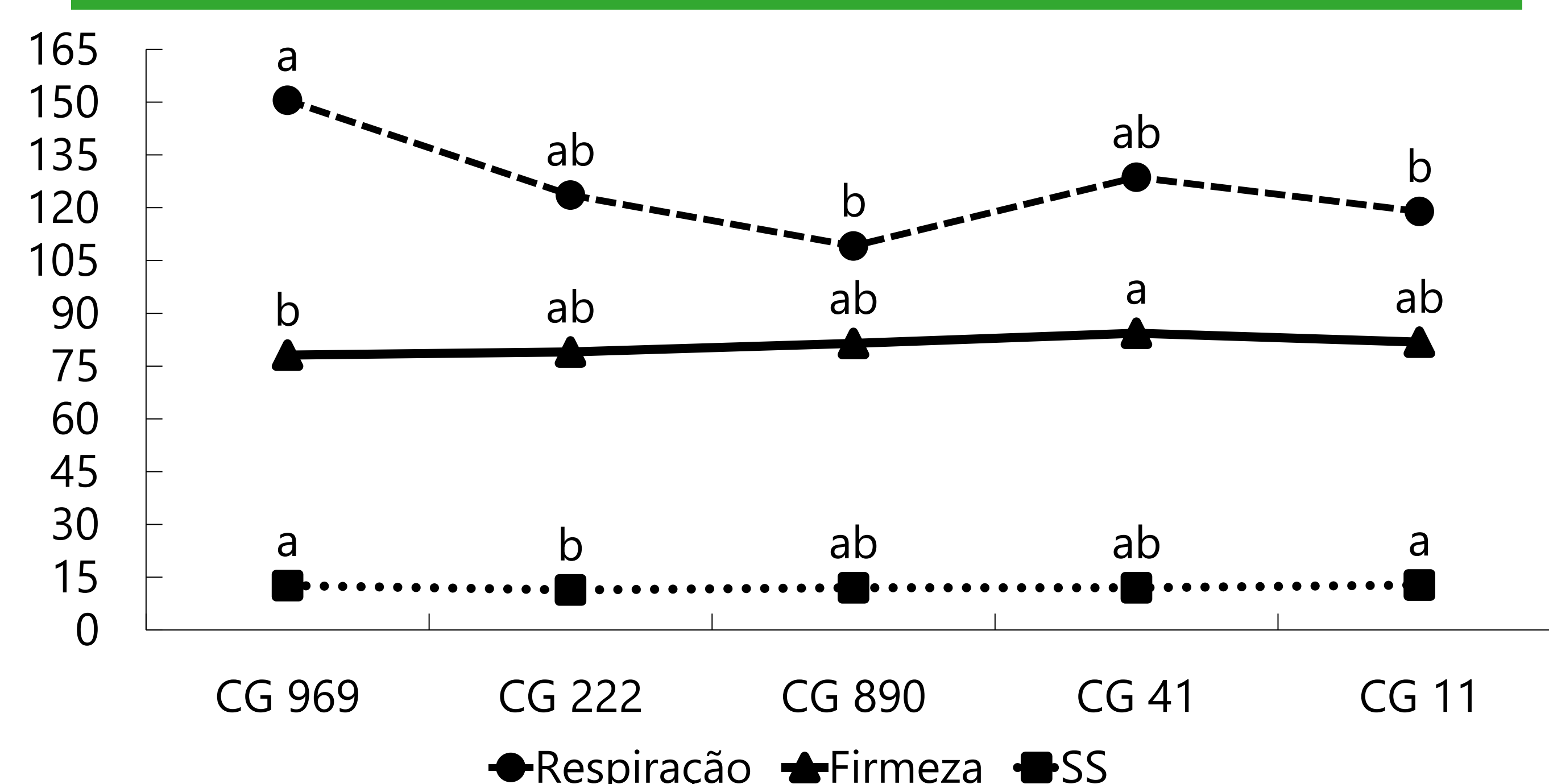


Figura 1. Caracterização da maturação de maçãs 'Maxi Gala' sobre diferentes porta-enxertos Geneva®. Letras iguais, dentro de cada variável, não diferem pelo teste de Tukey (p<0,05).

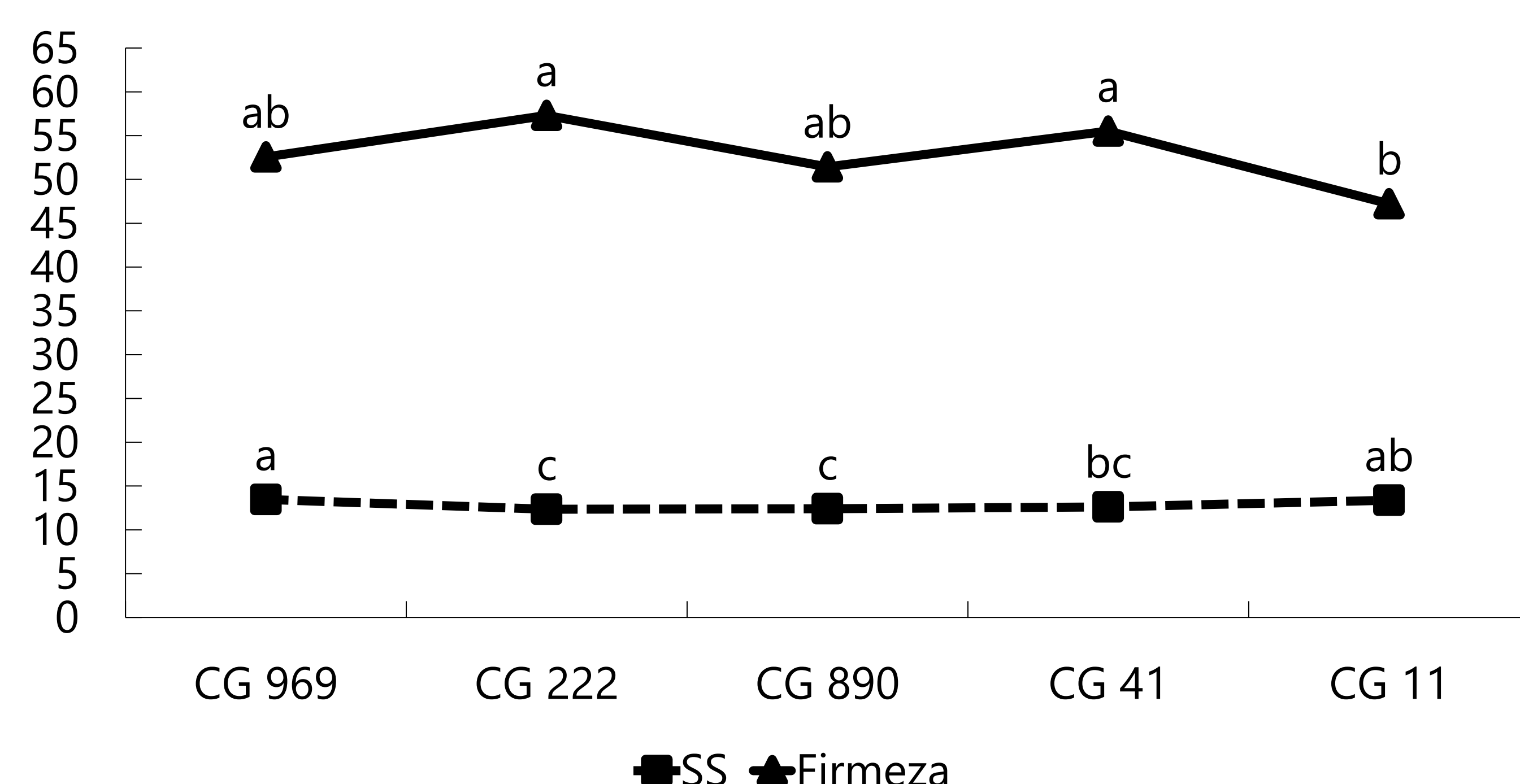


Figura 2. Qualidade pós-armazenamento de maçãs 'Maxi Gala' produzidas sobre diferentes porta-enxertos da série Geneva®, após armazenamento seguido de 7 dias de shelf life. Letras iguais, dentro de cada variável, não diferem entre si pelo teste de Tukey (p<0,05).

- **CG969:** maior atividade respiratória na colheita;
- **CG890:** esteve associado à menor respiração;
- **CG969** e **CG11:** favoreceram maior acúmulo de SS após o armazenamento;
- **CG222** e **CG41:** promoveram maior retenção da firmeza de polpa, indicando maior potencial de conservação;
- **Firmeza de polpa** e **SS** não seguiram relação direta com o vigor dos porta-enxertos;
- A qualidade dos frutos foi modulada pela **interação** copa-porta-enxerto.

CONCLUSÃO

Infere-se que a ausência de diferenças para índice iodo-amido, distúrbios fisiológicos, podridões, produção de etileno, acidez titulável indica que os efeitos observados sobre a firmeza de polpa e os sólidos solúveis decorreram, predominantemente, das interações copa-porta-enxerto, e não de diferenças no estágio de maturação dos frutos.

PROMOÇÃO



APOIO



www.enfrute.com