

EFEITO DA ÉPOCA DE PODA SECA SOBRE PRODUÇÃO E TEOR DE SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS (BRIX°) DE FRUTOS DE MIRTILO CV. POWDERBLUE

GABRIELE ESPINEL ÁVILA¹; ANDRÉ LUIZ RADÜNZ²; DAIANE PINHEIRO KRÖNING²; LUCAS CELESTINO SCHEUNEMANN²; CARLOS GUSTAVO RAASCH²; FLAVIO GILBERTO HERTER³.

¹Universidade Federal de Pelotas – gabriele.esp@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas

³Universidade Federal de Pelotas – flavioherter@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

O mirtilo é uma planta frutífera de clima temperado pertencente à família Ericaceae e ao gênero *Vaccinium* (TREHANE, 2004). É conhecido popularmente como fruto da longevidade, devido as suas características funcionais garantidas pela ampla variedade de compostos como antocianinas e vitaminas A, B, C e K (SILVEIRA et al., 2007).

Os frutos destinam-se ao consumo in natura e ao processamento, como congelamento, desidratação ou fabrico de geleias ou licores (BRACKMANN et al., 2010).

A região Sul do Brasil se caracteriza por apresentar uma diversidade climática considerável, com zonas que apresentam clima tropical, enquanto outras têm clima típico temperado e, entre elas, áreas com clima ameno. Nesta região, ocorrem grandes variações, principalmente no que tange ao acúmulo de frio e variações bruscas de temperatura, durante o inverno. Tais parâmetros são considerados de suma importância para as áreas com potencial de produção de Mirtilo (ANTUNES et al., 2006).

Os sólidos solúveis totais representam o conteúdo de açúcares solúveis, ácidos orgânicos e outros constituintes menores (HOBSON et al., 1993), exprimindo a concentração dos mesmos importante variável qualitativa, como o grau de maturação dos frutos (ROCHA, 2009). Para RODRIGUES et al. (2007), o teor de sólidos solúveis totais na fruta está diretamente relacionado com a lucratividade no processamento, uma vez que as frutas com maior teor de sólidos permitem reduzir proporcionalmente a quantidade de açúcar a ser adicionado no produto para atingir a concentração de sólidos estabelecida para o produto final.

Dentre os manejos requeridos pela cultura durante seu ciclo, a poda figura entre as principais práticas. Durante o inverno, a poda seca prioriza a eliminação de galhos secos e ramos mal localizados, principalmente aqueles que se desenvolvem para o interior da copa (ANTUNES et al., 2006).

O objetivo do presente trabalho foi avaliar o efeito de duas épocas de poda seca sobre produção e teor de sólidos solúveis totais (BRIX°) de frutos de mirtilo cultivar Powderblue.

2. METODOLOGIA

O experimento foi conduzido em um pomar comercial situado no município de Morro Redondo/RS. Foram realizadas sobre a cultivar Powderblue duas épocas de poda seca, sendo a primeira (poda um) no dia 10 de Julho de 2012 e a segunda (poda dois) no dia 10 de Agosto de 2012. No pomar, o delineamento experimental foi

em blocos ao acaso, com três repetições e unidades experimentais constituídas por três plantas.

A produção por planta foi avaliada em balança digital durante a colheita, efetuada manualmente, e expressa em kg. Para determinação do teor de sólidos solúveis totais, realizou-se, em refratômetro, leitura das amostras de frutos em plena maturação. As médias obtidas foram submetidas à análise da variância comparadas pelo teste Tukey a 5% de significância.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados de produção e teor de sólidos solúveis totais obtidos encontram-se descritos na Tabela 1.

Tabela 1: Época de poda, produção (Kg) e Sólidos Solúveis Totais (°Brix) de frutos de mirtilo cv. Powderblue.

| ÉPOCA DE PODA | Produção (Kg) | °BRIX |
|---------------------------|---------------|--------|
| 10 Julho 2012(Poda um) | 4.90 A | 16,8 A |
| 10 Agosto 2012(Poda dois) | 4.49 B | 16,0 B |

RODRIGUES et al.(2007), avaliando teores de sólidos solúveis totais de várias cultivares de mirtilo como Bluegem, Briteblue e Powderblue encontrou para esta última os valores mais elevados, sendo eles acima de 14° Brix.

A diferença encontrada pode decorrer do fato de que a poda influenciou a época de floração, o que trouxe, por sua vez uma diferença entre a radiação recebida pelos tratamentos, alterando, portanto o teor de sólidos solúveis totais. NESMITH (2006), ao estudar a fenologia de variedades de mirtilo em diferentes locais, concluiu que a depender da cultivar, do acúmulo de horas de frio do local e do ano de avaliação, o período de florescimento pode variar em até 24 dias, o que pode acarretar em diferenças cronológicas em termos de maturação.

4. CONCLUSÕES

A época de poda exerce influência sobre a produção e o teor de sólidos solúveis totais, tendo sido na época “um” observados os maiores valores. Por ser uma cultura em franca expansão, o cultivo do mirtilero necessita de maior investimento em pesquisa, para fornecer conhecimento necessário a consolidação da produção regional.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANTUNES, L.E.C.; RASEIRA M. C. B.; **Cultivo do mirtilo (*Vaccinium spp.*)**. Pelotas, Embrapa Clima Temperado/ ISSN 1676-7683, 2006. 98p. (Embrapa Clima Temperado. Sistema de Produção, 8)
- BRACKMANN, A.; WEBER, A. ; GIEHL, R.; EISERMANN,A.;SAUTTER,C.; GONÇALVES, E.; ANTUNES, L. Armazenamento de mirtilo 'Bluegem' em atmosfera controlada e refrigerada com absorção e inibição do etileno. **Rev. Ceres**, Viçosa, v. 57, n.1, p. 006-011, jan/fev, 2010
- HOBSON G. E.; GRIERSON D. 1993. Tomato. In: SEYMOUR GB; TAYLOR JE; TUCKER GA.(Eds.). **Biochemistry of fruit ripening**. London:Chapman & Hall. p.405-442.
- ROCHA, F. **Avaliação da cor e da atividade antioxidante da polpa e extrato de mirtilo (*Vaccinium myrtillus*) em pó**. 2009. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Viçosa.
- RODRIGUES, S. Á.; GULARTE M. A.; PEREIRA, E. R. B.; BORGES C. D.; VENDRUSCOLO, C.T.; Influência da cultivar nas características físicas, Químicas e sensoriais de topping de mirtilo. **Rev. Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**. Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR Campus Ponta Grossa - Paraná , v. 01, n. 01: p. 9-29, 2007.
- SILVEIRA, N.; VARGAS,P.;ROSA,C. Teor de polifenóis e composição química do mirtilo do grupo highbush. **Alim. Nutr.** ISSN 0103-4235, Araraquara v.18, n.4, p. 365-370, out./dez. 2007
- TREHANE, J. **Blueberries, cranberries and other vacciniums**. Cambridge: Timber Press, 2004. 256p