

Da produção ao consumidor: Que cultivares de pêsego/nectarina fazem a diferença?

Claudia Sánchez^{1, 2*}, Julianny Medeiros¹, Filipa Queirós¹



¹ Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV, I.P.), Estrada de Leiria, 2460-059 Alcobaça, Portugal

² GREEN-IT—Bioresources for Sustainability R&D Unit, ITQB NOVA, 2780-157

Oeiras, Portugal

*claudia.sanchez@iniav.pt



INTRODUÇÃO

A produção de pêsegos enfrenta atualmente desafios em toda a cadeia de valor, desde a seleção da cultivar no pomar até à sua aceitação pelo consumidor. O desempenho qualitativo de cada cultivar não é universal, variando em função das condições edafoclimáticas em que é produzida.

Neste contexto, o objetivo do trabalho consistiu em avaliar diferentes cultivares de pêsego e nectarina, recentemente introduzidas no mercado nacional, de modo a identificar as mais adequadas às preferências do consumidor.

MATERIAIS E MÉTODOS

Os frutos foram analisados à colheita e após 7 dias em condições de *shelf-life* (SL). Avaliaram-se os seguintes parâmetros: cor, peso, calibre, firmeza, teor de sólidos solúveis totais (TSS), acidez titulável (AT), índice de qualidade (IQ=TSS+10AT). Os frutos foram conservados à temperatura ambiente para avaliar a evolução da qualidade e a suscetibilidade ao desenvolvimento de podridões.

Imagens 1 - 4. Avaliação de parâmetros físico-químicos: [1] AT; [2] Firmeza; [3] TSS; [4] Cor.



RESULTADOS

Tabela 1: Parâmetros qualitativos das cultivares de pêsego à colheita.

	CULTIVAR	Tonalidade (*Hue)	Peso (g)	Diâmetro (mm)	Firmeza (kg/cm ²)	Acidez (g ác. málico/L)
TEMPORÃS	Spring Flam	29,1 ± 5,2	177,7 ± 23,9	71,0 ± 2,9	3,6 ± 1,5	14,6 ± 5,2
	Royal Majestic	26,3 ± 4,7	184,3 ± 28,6	71,9 ± 3,8	2,9 ± 1,4	13,6 ± 2,8
	Sílos (pavia)	80,1 ± 7,5	211,9 ± 23,8	74,8 ± 2,7	1,7 ± 0,3	8,1 ± 1,6
	Argos (pavia)	73,4 ± 2,5	153,6 ± 26,2	70,8 ± 4,4	2,0 ± 0,6	8,6 ± 0,4
	UFU 4 (paraguai)	50,0 ± 16,1	142,3 ± 29,4	77,7 ± 6,0	2,4 ± 1,1	5,3 ± 0,4
MEIA ESTAÇÃO	Royal Summer	38,6 ± 16,7	227,6 ± 40,6	75,9 ± 5,2	4,9 ± 0,9	5,7 ± 0,1
	Vista Rich	28,4 ± 7,3	230,4 ± 40,5	78,1 ± 6,1	3,5 ± 1,4	12,8 ± 1,9
	Royal Top	39,1 ± 9,7	228,9 ± 36,1	78,6 ± 1,6	4,4 ± 1,0	7,4 ± 0,5
	Sweet Dream	39,8 ± 14,9	341,5 ± 65,2	89,5 ± 6,5	5,2 ± 0,7	6,3 ± 0,6
TARDIAS	Extreme 460	39,6 ± 11,9	235,7 ± 57,9	78,1 ± 6,4	4,4 ± 1,2	6,8 ± 0,3
	Extreme 486	47,9 ± 14,2	267,7 ± 34,6	82,1 ± 4,2	1,5 ± 0,9	4,3 ± 0,6
	Joanna Sweet	31,7 ± 9,5	261,5 ± 53,4	81,8 ± 5,7	4,5 ± 0,9	3,9 ± 0,5

- Tonalidade vermelha escura (*Hue < 40), exceto nas cultivares pavias (Fig. 3A).
- Firmeza superior nas cultivares de meia estação (≥ 3,5 kg/cm²).
- Em geral, as cultivares temporãs foram as mais ácidas.

Tabela 2: Parâmetros qualitativos das cultivares de nectarina à colheita.

	CULTIVAR	Tonalidade (*Hue)	Peso (g)	Diâmetro (mm)	Firmeza (kg/cm ²)	Acidez (g ác. málico/L)
TEMPORÃS	Big Bang	33,9 ± 17,1	149,7 ± 21,1	67,2 ± 4,3	4,4 ± 1,7	12,5 ± 1,9
	Honey Top	25,7 ± 7,7	203,7 ± 14,1	74,1 ± 1,8	4,3 ± 0,8	11,8 ± 0,2
	R8	29,0 ± 9,5	118,4 ± 38,7	59,9 ± 7,8	2,0 ± 1,0	8,9 ± 1,0
	Extreme 710	42,9 ± 17,0	167,3 ± 26,0	69,5 ± 4,5	4,3 ± 1,4	11,4 ± 1,5
	Honey Sun	29,7 ± 12,6	158,2 ± 15,9	67,4 ± 2,9	4,5 ± 0,7	13,2 ± 3,8
	Honey Blaze	23,7 ± 9,0	175,4 ± 16,9	68,8 ± 2,6	5,2 ± 0,7	9,7 ± 0,3
	R48	22,7 ± 6,5	158,9 ± 23,4	67,5 ± 3,6	3,1 ± 1,0	7,9 ± 0,4
	V055063	24,7 ± 6,6	152,9 ± 20,4	66,1 ± 3,1	3,8 ± 1,6	7,3 ± 0,4
	R22	25,6 ± 8,2	150,6 ± 20,9	66,9 ± 3,3	5,0 ± 0,9	11,3 ± 2,0
	MEIA ESTAÇÃO	Extreme Red	37,1 ± 14,9	185,4 ± 30,2	71,6 ± 3,7	3,9 ± 0,6
Honey Sugar		30,9 ± 21,7	201,6 ± 26,1	73,5 ± 4,5	6,8 ± 0,6	12,6 ± 2,0
Honey Royal		29,2 ± 11,3	219,9 ± 24,8	74,6 ± 3,3	5,6 ± 1,4	9,6 ± 0,1
TARDIAS	Honey Late	26,6 ± 14,4	222,1 ± 18,1	76,0 ± 2,1	5,0 ± 1,3	6,7 ± 0,2
	Nectarino	40,3 ± 18,8	223,5 ± 31,3	75,3 ± 4,3	4,8 ± 1,6	6,6 ± 0,4
	Nectrix 37	34,0 ± 15,8	201,0 ± 24,5	72,4 ± 3,5	5,8 ± 2,5	6,5 ± 0,8
	Late Fair	43,0 ± 18,1	147,1 ± 14,6	64,2 ± 2,5	3,9 ± 1,2	6,5 ± 0,3
	Extreme 618	41,0 ± 20,5	210,3 ± 28,6	73,1 ± 3,5	4,4 ± 1,5	4,3 ± 0,2

- Tonalidade vermelha escura brilhante, particularmente nas cultivares temporãs (*Hue predominante < 30) (Fig. 3B).
- A firmeza não foi um parâmetro diferenciador entre as cultivares, registando-se à colheita valores próximos de 5 kg/cm².
- Em geral, as cultivares tardias foram as menos ácidas.

O TSS foi o parâmetro utilizado para discriminar as cultivares analisadas.

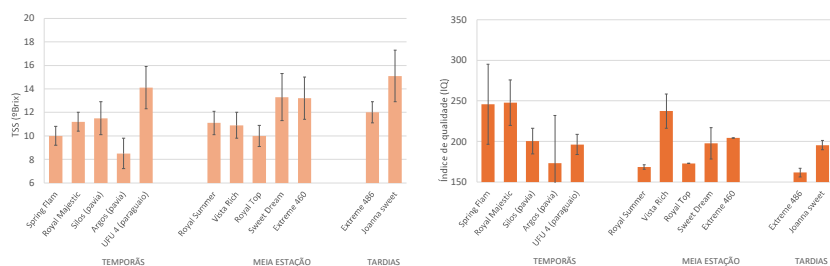


Figura 1: TSS (esquerda) e índice de qualidade (direita) das cultivares de pêsego à colheita.

- Na generalidade, as cultivares temporãs e de meia estação, apresentaram menor TSS (< 11°Brix), enquanto as tardias apresentaram valores superiores (12–15°Brix).
- Contudo, o índice de qualidade das cultivares tardias foi inferior devido à baixa acidez.

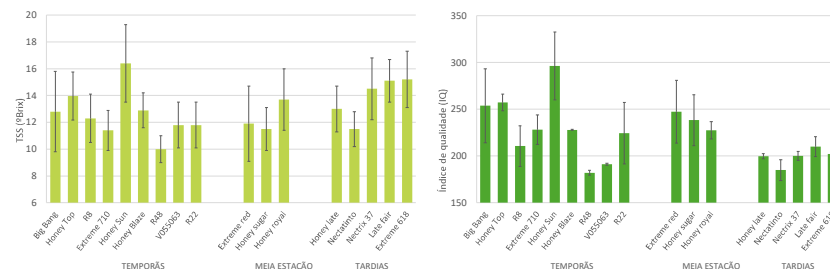


Figura 2: TSS (esquerda) e índice de qualidade (direita) das cultivares de nectarina à colheita.

- Em geral, todas as cultivares apresentaram elevado TSS, destacando-se as tardias, com valores na ordem dos 15°Brix.
- O elevado IQ (≥ 200) observado na maioria das cultivares, indica uma relação açúcar-ácido mais equilibrada.

Durante o período de *shelf-life*, a firmeza foi o parâmetro mais afetado, registando-se uma diminuição significativa em todas as cultivares, particularmente nas de pêsego (< 2 kg/cm²), associada à perda de água durante o armazenamento.

Figura 3: Aspeto dos frutos de diferentes cultivares de pêsego e nectarina com potencial qualitativo: Royal Majestic (A), Honey Sun (B), Vista Rich (C), Honey Sugar (D), Joanna Sweet (E) e Late Fair (F).

CONCLUSÕES

As cultivares tardias revelaram maior potencial qualitativo, com teores de sólidos solúveis mais elevados. Contudo, para consumidores apreciadores de frutos ligeiramente mais ácidos, as de meia-estação podem ser a escolha adequada.