



## MATURAÇÃO DE FRUTOS DA TANGERINEIRA 'HARMONIA' NA REGIÃO DO VALE DO RIO CAÍ, RS.

BRAGA, S. R.<sup>1</sup>, SCHWARZ, S. F.<sup>2</sup>

1 Rodrigo dos Santos Braga – Bolsista PROBIC FAPERGS-UFRGS, aluno de graduação da Faculdade de Agronomia - UFRGS  
2 Sergio Francisco Schwarz - Orientador - Professor adjunto da Faculdade de Agronomia – UFRGS, bolsista CNPq.

### Introdução

A produção de tangerinas no Estado do Rio Grande do Sul (RS) é baseada em variedades do grupo comum (*Citrus deliciosa* Ten.), vai do mês de maio com a tangerineira 'Caí' e se estende até o início de outubro com a tangerineira 'Montenegrina', sendo esta última a principal cultivar produzida no RS. Como uma das opções para ampliar esse período, surge a tangerineira precoce 'Harmonia' (Figura 1), material selecionado a partir de variações da tangerineira 'Caí' com maturação precoce, no município de Harmonia, no Vale do Rio Caí, RS.

O presente trabalho objetiva verificar o período de colheita da tangerineira 'Harmonia' na região do Vale do Caí, RS.



Foto: Eng. Agr. Dertli P. Bonine

Figura 1. Tangerineira 'Harmonia' cultivada no município de Harmonia, Vale do Caí, RS.

### Material e métodos

Para avaliação da maturação, foram avaliados três pomares no município de Harmonia, implantados entre 1997 e 2001. As avaliações ocorreram em 2005, 2006 e 2007, com sete coletas de frutos entre abril e agosto. De cada amostra, composta de 10 frutos, extraiu-se o suco calculando-se o conteúdo de suco (CS) nos frutos em relação à massa total da amostra, dado expresso em percentagem. No suco das frutas foi avaliada a acidez total (AT) por meio de titulação com solução de NaOH 1 mol L<sup>-1</sup> até pH 8,1, expresso em percentual equivalente de ácido cítrico, e o teor de sólidos solúveis totais (SS), por meio de refratometria. Também foi avaliada a razão entre estas características (SS/AT – Figura 2). Estes critérios de qualidade de suco foram submetidos à análise de regressão, observando-se variação ao longo do tempo.

### Resultados e discussão

O teor de SS foi incrementado de forma quadrática, evidenciando o acúmulo de açúcares ao longo da maturação, variando desde a metade de abril até agosto entre 8 e 13 %, aproximadamente (Figura 2).

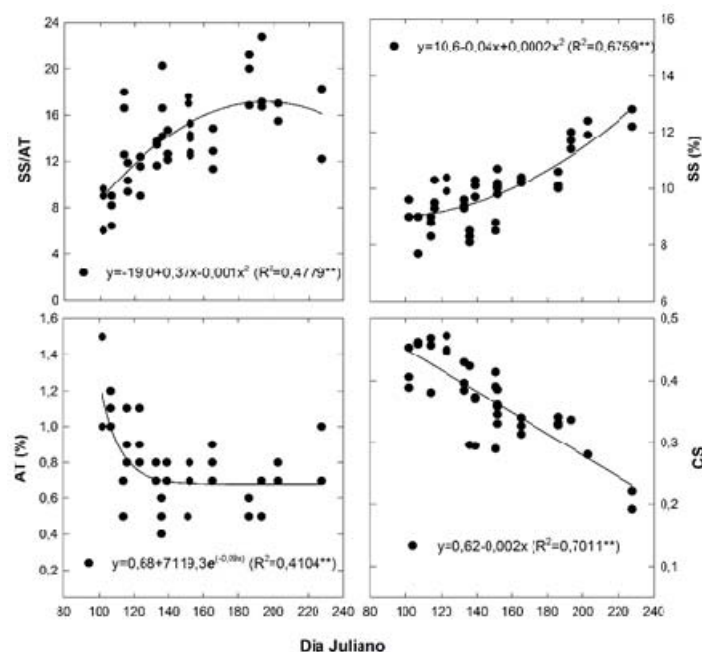


Figura 2. Avaliação da maturação dos frutos da tangerineira 'Harmonia', município de Harmonia, RS, 2005-2007. (SS, sólidos solúveis totais; AT, Acidez total titulável; CS, conteúdo de suco; \*\*, P < 0,0001).

Já a queda da AT do suco ocorreu apenas até o início do mês de maio, atingindo um valor assintótico de 0,68 %, o qual foi mantido até o fim da maturação. Desde a metade do mês de abril, as frutas já se apresentavam em condições de colheita (SS/AT > 8). O conteúdo de suco (CS) teve uma queda constante ao longo da maturação, atingindo o limite mínimo exigido pelo mercado para tangerinas (CS = 35 %), na metade do mês de maio, restringindo o período de colheita (Figura 2).

### Conclusões

O período de colheita para tangerineira 'Harmonia', no Vale do Rio Caí, vai da metade do mês de abril até a metade de maio, sendo 15 dias mais precoce que a tangerineira 'Caí', confirmando ser mais uma opção para ampliar o período de colheita de tangerineiras no RS.