

105

EVOLUÇÃO DA MATURAÇÃO DE FRUTOS DE QUIVI NA DEPRESSÃO CENTRAL DO RIO GRANDE DO SUL. *Pedro Ferreira Coelho, Rafael Anzanello, Ernani Pezzi, Paulo Vitor Dutra de Souza (orient.) (UFRGS).*

O quiveiro (*Actinidia deliciosa* (Lang & Ferguson)), passou a ter um amplo potencial de mercado no Rio Grande do Sul e no Brasil. A avaliação do estágio de maturação e do seu ponto ideal de colheita é de suma importância, visto que a colheita na época adequada permite longos períodos de armazenamento, sem alterações que depreciem o valor e a qualidade do fruto. O objetivo desse trabalho foi o de avaliar a evolução da maturação e do tamanho final de frutos em quatro variedades de quivi na região da Depressão Central do Rio Grande do Sul. O experimento foi realizado na Estação Experimental Agronômica da UFRGS, em Eldorado do Sul – RS. No experimento avaliou-se as cultivares ‘Abbott’, ‘Elmwood’, ‘Monty’ e ‘Bruno’, enxertadas sobre o porta-enxerto Bruno, conduzidas no sistema de sustentação tipo T, com espaçamento de 6,000 m x 3,00 m. O acompanhamento da evolução da maturação se estendeu do dia 21/01/08 ao dia 27/03/08, sendo os frutos avaliados a cada duas semanas mediante coletas de 10 frutos por cultivar. Avaliou-se, em cada coleta, os sólidos solúveis totais (SST), a acidez total titulável (ATT) e a relação SST/ATT. A massa fresca dos frutos, suas larguras e comprimentos foram avaliadas do dia 21/01/08 a 14/02/08; sendo as médias comparadas pelo teste Tukey a 5% de probabilidade. Houve uma evolução na massa fresca dos frutos do dia 21/01/08 para o dia 14/02/08, de aproximadamente 10 gramas para todas as cultivares. O período de colheita pode ser iniciado pelas cultivares Abbott e Bruno em meados de março, seguido pela Elmwood até a primeira dezena de março, acabando com a Monty próximo ao mês de abril. Os resultados obtidos referem-se a apenas uma safra e, portanto, necessitam uma continuidade de avaliações para verificar-se a real tendência obtida.