

## 081 - EFEITOS DA CIANAMIDA HIDROGENADA E DO ÓLEO MINERAL NA QUALIDADE DOS FRUTOS DE CULTIVARES DE PESSEGUEIRO E NECTARINEIRA

SARITA LEONEL<sup>1</sup>; MAGALI LEONEL<sup>2</sup>; MARCO ANTONIO TECCHIO<sup>3</sup>

**Resumo:** O trabalho avaliou a qualidade dos frutos de cultivares de pessegueiro e nectarineira, com e sem o uso de cianamida hidrogenada e óleo mineral, em dois ciclos de produção (2009 e 2010). O experimento foi realizado na Faculdade de Ciências Agronômicas, UNESP, Câmpus de Botucatu-SP, localizado a 22°51'55''S, 48° 26' 22''O., e 810 m de altitude. O tipo climático predominante é o Cwa. Foram avaliados sólidos solúveis, acidez titulável, pH, relação SS/AT, firmeza, vitamina C e rendimento de polpa. Todas as cultivares apresentaram rendimento de polpa acima de 90%, sendo que 'Turmalina' foi a que mais se destacou por apresentar o maior rendimento de polpa (96%). Os teores de vitamina C variaram de acordo com as cultivares, nos quais se destacaram 'Marli' (16,9 mg 100 g<sup>-1</sup>) e 'Dourado-2' (16,5 mg 100 g<sup>-1</sup>), que apresentaram os maiores teores.

**Termos para indexação:** *Prunus persica* var. *nucipersica*; *Prunus persica* var. *vulgaris*, acidez, sólidos solúveis, vitamina C.

### THE EFFECTS OF HYDROGEN CYANAMIDE AND MINERAL OIL ON THE FRUITS QUALITY OF PEACH AND NECTARINE CULTIVARS

**Summary-** The work evaluated the fruits quality of peach and nectarine cultivars, with and without hydrogen cyanamide, in two crop cycles (2009 and 2010). The experiment was carried out in the Faculdade de Ciências Agronômicas (FCA), Universidade Estadual de São Paulo (UNESP), Botucatu Campus, SP, Brazil, located at 22°51'55''S., 48°27'22''W and 810m a.s.l. The predominant climate in the study region is described as Cwa. The soluble solids, titratable acidity, pH, ratio, vitamin C, texture and percentage of mesocarp were assessed. All of cultivars showed a percentage of mesocarp higher than 90%. 'Turmalina showed the best average percentage of mesocarp (96%). The vitamin C levels showed differences between the cultivars evaluated, and the 'Marli'(16,9 mg 100 g<sup>-1</sup>) and 'Dourado-2' (16,5 mg 100 g<sup>-1</sup>), showed the highest levels.

**Key words:** *Prunus persica* var. *nucipersica*; *Prunus persica* var. *vulgaris*, acidity, soluble solids, vitamin C.

---

<sup>1</sup> UNESP. Faculdade de Ciências Agronômicas. Departamento de Produção Vegetal. E-mail: sarinel@fca.unesp.br  
Trabalho financiado pela FAPESP. Processo: 09-50862-3.

<sup>2</sup> UNESP.Centro de Raízes e Amidos Tropicais (CERAT), Caixa Postal 237, CEP 18610-307, Botucatu-SP. E-mail: mleonel@cerat.unesp.br

<sup>3</sup> Centro Avançado de Pesquisa Tecnológica do Agronegócio de Frutas - Instituto Agronômico de Campinas - CEP 13214-820 - Jundiá-SP. E-mail: [tecchio@iac.sp.gov.br](mailto:tecchio@iac.sp.gov.br)