

SP-08.00213

Veículo Jornal São Pedro/Gazeta		Data Julho/2007		Quadrante
Página Capa-06-07	Fonte Citada	☐ Dirigente	☒ Pesquisador	
	☐ Sem citação	☐ Chefe	☐ Outros empregados	
Composição gráfica		☐ 02 elementos gráficos	☐ 04 elementos	Presença do nome
☐ Somente texto		☐ 03 elementos gráficos	☒ 05 ou mais elementos	☐ Capa
Gênero	☐ Crônica	☐ Entrevista	☐ Nota Informativa	☒ Citação
☐ Artigo	☐ Editorial	☐ Carta ao Leitor	☐ Nota Opinativa	☒ Manchete
			☒ Reportagem	☐ Destaque no Texto
				☒ Rodapé/Legenda



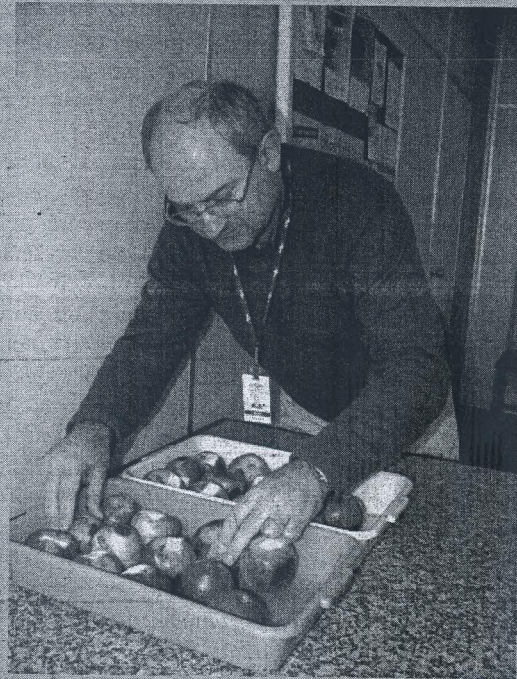
Para reduzir as diversas podridões que atacam a maçã (foto), frutas são expostas à lâmpadas germicidas.

Melhoramento da qualidade de frutas de clima temperado

“O melhoramento genético voltado para a qualidade e conservação das frutas foi por muito tempo uma meta secundária, quando comparado a resistência às doenças. Porém, mutantes ou clones que produzem frutas com características de longa vida de conservação ou que não amadurecem, tem sido utilizadas nos últimos vinte anos na geração de variedades comerciais visando manter ou melhorar essas caracte-

rísticas. No caso de maçã por exemplo, a variedade *Golden delicious* foi difundida amplamente por causa de suas boas características agrônomicas (alto rendimento, ausência ou baixa alternância, longa conservação, cultivo em uma ampla faixa de climas e condições culturais), entretanto esta fruta apresenta limitações na qualidade sensorial, especialmente quando produzida com um alto rendimento. Cruzamentos tem sido realizados entre variedades de maçã *Golden delicious* e variedades de maçãs antigas que apresentam bons atributos sensoriais, gerando novas variedades de maçã que combinam boas características sensoriais e agrônomicas. Da mesma forma, a pobre qualidade de conservação do grupo *Delicioso* (farinosidade após poucos meses de armazenamento) tem sido melhorada através do cruzamento com maçãs que tem uma boa conservação (*Rall's janet*) dando origem ao grupo de maçãs *Fuji*.

Nos últimos anos com o avanço da ciência, a genética e a biotecnologia passaram a ter um potencial importante na melhoria da qualidade sensorial e nutricional das frutas. Essa melhoria ocorre devido aos conhecimentos estabelecidos sobre os mecanismos básicos do amadurecimento e senescência da fruta, bem como as rotas metabólicas envolvidas na síntese de compostos importantes do sabor e valor nutricional. Isso permitirá futuramente desenvolver ferramentas eficientes de melhoramento genético através da identificação e análise funcional de genes e rotas envolvidas no amadurecimento e senescência das frutas. Algumas técnicas desenvolvidas recentemente de alta tecnologia,



Dr. César Luis Girardi
Pesquisador da **Embrapa Uva e Vinho**

já permitem analisar a estrutura e funcionamento do genoma das plantas, podendo-se estudar mudanças globais na expressão de genes durante o desenvolvimento e amadurecimento da fruta, apresentando interesses práticos e comerciais na geração de cultivares melhoradas.”