



102-EFEITO DA DESFOLHA QUÍMICA NA QUALIDADE DOS FRUTOS DA MACIEIRA 'FUJI MORE'. RIBEIRO, A.M.A.de S.; DE ROSSI, A.; RUFATO, L.; KLESENER, D.F.; AMARAL, L.O.; MARCHIORETTO, L.R. Universidade do Estado de Santa Catarina - Centro de Ciências Agroveterinárias, Av. Luiz de Camões, 2090, Conta Dinheiro, CEP: 88520-000, Lages, SC, Brasil, E-mail: anamaria.acre@gmail.com

A senescência das folhas é a última fase de desenvolvimento da planta, mas não menos importante para as espécies caducifólias. Esse processo fisiológico é importante para a regulação do crescimento e desenvolvimento das plantas de macieira. Pelo fato da queda das folhas de macieiras cultivadas sob as condições de clima subtropical, ser retardada e não ocorrer completamente, é necessária a adoção de alguma técnica que promova a queda das folhas. Assim, a desfolha manual ou induzida precocemente por um desfolhante artificial são alternativas que podem ser utilizadas para amenizar os efeitos ocasionados pela irregularidade climática. Contudo, o desfolhamento precoce em macieira reduz o acúmulo de reservas e impede a boa diferenciação de gemas floríferas, o que se traduz em baixa produção de frutos, e produção de frutos de menor qualidade. O objetivo desse trabalho foi avaliar a qualidade dos frutos de macieiras 'Fuji More' submetidas à aplicação de desfolhantes químicos. O trabalho foi conduzido em um pomar comercial no município de Vacaria-RS, na safra 2017/2018. Foram utilizadas macieiras de cultivar 'Fuji More', conduzidas em líder central, sobre porta enxerto M.9. Os desfolhantes químicos foram aplicados quando as plantas apresentaram 30% de desfolha natural sendo os tratamentos constituídos de três desfolhantes químicos (sulfato de zinco a 3%, uréia a 5% e etefon a 24% na dose de 1200mg.L⁻¹); um tratamento com aplicação dos desfolhantes químicos e as doses decididos pelo produtor e uma testemunha (sem aplicação de desfolhantes químicos, ou seja, a desfolha foi natural). O delineamento experimental utilizado foi o de blocos ao acaso, com três repetições. Cada parcela foi constituída por cinco plantas. A análise de variância foi realizada pelo teste F e as médias dos tratamentos foram comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. Na colheita, todos os frutos das plantas avaliadas foram contados e pesados. A partir desses dados foi calculada a massa de fruto (g), obtida pela relação entre a produção por planta e o número de frutos; a porcentagem de cor vermelha dos frutos, obtida a partir de uma amostra de 50 frutos por repetição, onde foram classificados com auxílio de uma classificadora industrial equipada com um classificador de cor óptica, sendo classificados em três classes: 60 a 40% (classe 1), 39 a 10% (classe 2) e <10% (classe 3) de cor vermelha na epiderme e o teor de sólidos solúveis (°Brix), determinado utilizando uma amostra de 20 frutos por repetição com auxílio de um refratômetro digital. As variáveis não foram afetadas significativamente pelos tratamentos desfolhantes. A média geral obtida para a massa de fruto foi de 109,50g, para as classes de coloração foi de 3,60% na classe 1, 84,78% na classe 2 e 9,89% na classe 3 já para o teor de sólidos solúveis a média geral foi de 13,39 °Brix. Com base nos resultados obtidos na safra 2017/2018 pode-se concluir que os desfolhantes químicos não afetam a qualidade dos frutos da macieira 'Fuji More'.