



ÉPOCA E TÉCNICA DE PODA VERDE DE PESSEGUEIRO CHIMARRITA

MARCELO DOTTO¹; KELLI PIROLA¹; DARCIELI APARECIDA CASSOL¹; JULIANA CRISTINA RADAELLI²; LUIS EDUARDO CORREA ANTUNES³; AMÉRICO WAGNER JUNIOR⁴

INTRODUÇÃO

A utilização de práticas de manejo adequadas na fruticultura é obrigatória e necessária, uma vez que, com a adoção de tecnologias disponíveis, pode-se melhorar a distribuição da radiação solar na copa das plantas, reduzir a competitividade por foto assimilados, bem como, destinar a produção para locais de interesse, o que possibilitando aos fruticultores recursos necessários para sobressaírem-se no mercado, produzindo frutas com alta qualidade comercial.

Dentre as práticas, tem-se a poda verde, que normalmente é adotada para retirada de ramos ladrões, mal posicionados, doente e/ou atacados por pragas, e assim proporcionando uma abertura do interior da copa. Porém, nestes casos pode-se diminuir a capacidade fotossintética das plantas, reduzindo a área foliar, o que conseqüentemente poderá acarretar redução na disponibilidade de foto assimilados destinados aos frutos, mesmo melhorando a penetração da luz no interior da copa (WINKLER et al., 1974).

O presente trabalho teve como objetivo avaliar a época e forma de aplicação da poda verde em pessegueiro 'Chimarrita'.

MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi conduzido em pomar comercial na Comunidade Santa Lúcia, município de Dois Vizinhos (PR), com pessegueiro (*Prunus persica* (L.) Batsch) Chimarrita, no ciclo produtivo 2011/2012.

O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado, em fatorial 3 x 2 + 1 (época da poda verde x técnica de manejo da poda verde + testemunha), com 4 repetições,

¹Tecnólogo em Horticultura, Mestrando em Agronomia, Universidade Tecnológica Federal do Paraná - Câmpus Pato Branco, PR, e-mail: marcelodotto@hotmail.com. Bolsista Fundação Araucária

²Acadêmica de Agronomia, Universidade Tecnológica Federal do Paraná - Câmpus Dois Vizinhos, e-mail: julianaradaelli@gmail.com. Bolsista Voluntária CNPq/PIBIC.

³Eng. Agr. DSc. Pesquisador, Embrapa Clima Temperado, Pelotas - RS. e-mail: luis.eduardo@cpact.embrapa.br

⁴Eng. Agr., DSc. Professor Universidade Tecnológica Federal do Paraná - Câmpus Dois Vizinhos. e-mail: americowagner@utfpr.edu.br. Tutor Grupo PET Conexão dos Saberes - Agricultura Familiar.

constituindo-se cada parcela de duas plantas. O tratamento testemunha não sofreu qualquer tipo de poda verde.

As épocas de realização da poda verde foram na terceira, quarta e quinta semana antes da colheita que foi realizada dia 15/11/2011. As técnicas adotadas para poda verde foram constituídas na retirada dos ramos ladrões no interior da copa e na base dos ramos, dos ramos quebrados e mal posicionados e, dobramento dos ramos descritos anteriormente sem retirá-los da planta. Todas as plantas tiveram seus frutos raleados de acordo com o vigor dos ramos, mantendo-se cada fruto distanciados em 8 cm para ramos vigorosos e em 12 cm naqueles de menor vigor. O raleio foi realizado 15 dias após a frutificação efetiva.

Os frutos foram colhidos quando atingiram ponto de colheita comercial, sendo transportados para o Laboratório de Bioquímica Vegetal da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Câmpus Dois Vizinhos, onde foram realizadas as avaliações das características físico-químicos destes, sendo a coloração da epiderme (% de vermelho); firmeza de polpa (libras), diâmetros sutural, equatorial e polar (mm), teor de sólidos solúveis dos frutos (SS) (°Brix), acidez titulável (AT) (expressa em equivalente grama de ácido málico por 100 mL de suco); relação entre teor de sólidos solúveis da polpa e acidez titulável.

Os dados foram submetidos à análise de variância e previamente ao teste de normalidade de Liliefords, seguido pelo teste de comparação de médias de Tukey ($p \leq 0,05$). Todos os dados foram transformados em arco seno da raiz quadrada de $x+1$, devido os mesmos não terem passado pelo teste de normalidade de Lilliefords.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As variáveis firmeza da polpa, diâmetro sutural, equatorial e polar e, o teor de sólidos solúveis não apresentaram significância para interação época da poda verde x técnica de manejo da poda verde, bem como, para cada fator descrito isoladamente.

Por outro lado o fator técnica de manejo da poda mostrou-se significativo para coloração dos frutos (Tabela 1), para acidez total titulável (Tabela 2) e relação SS/AT (Tabela 3).

A prática da poda verde com a retirada do ramo proporcionou maior percentagem de vermelho para os pêssegos 'Chimarrita', fato este que pode estar relacionado com a maior luminosidade no interior da copa, bem como, nos frutos, uma vez que, com o dobramento dos ramos e a não realização da prática de poda, acredita-se que os ramos remanescentes não favoreceram para maior penetração da radiação solar diretamente nos frutos, fato necessário para estimar a síntese de pigmentos como as antocianinas.

Resultados semelhantes foram obtidos por Francisconi (1996), que efetuando a poda verde, no pessegueiro cv. 'Marli', em duas épocas (30 e 15 dias antes da colheita), observou que houve maior percentagem frutas com coloração vermelha em comparação a testemunha (sem poda).

Em relação ao teor de acidez titulável, a poda verde com a retirada dos ramos e a não realização desta prática proporcionaram frutos com maiores valores, o que não é desejável, pois espera-se frutos com mais açúcar e menor acidez. Como o teor de sólidos solúveis não apresentou diferenças significativas entre as técnicas, a prática da poda verde com o dobramento pode melhorar o sabor dos pêssegos, conforme comprovado na Tabela 3 pela relação SS/AT.

Segundo Chitarra & Chitarra (2005), a relação obtida entre o teor de sólidos solúveis e acidez total é uma das melhores formas de avaliação do sabor de uma fruta.

Tabela 1 - Coloração dos frutos de pessegueiro Chimarrita, com base na percentagem de vermelho, de acordo com a técnica de manejo utilizada na poda verde. UTFPR, Dois Vizinhos (2012).

Tipo de poda	Coloração do fruto (% de vermelho)
Sem poda	21,83 c ¹
Dobramento do ramo	29,02 b
Corte com retirada do ramo	40,23 a
C.V. (%)	14,11

¹Médias com letras distintas na coluna diferem significativamente ao nível de 5% de probabilidade de erro pelo teste de Tukey.

Tabela 2 - Acidez titulável dos frutos de pessegueiro Chimarrita, de acordo com a técnica de manejo utilizada na poda verde. UTFPR, Dois Vizinhos (2012).

Tipo de poda	Acidez total titulável (expressa em equivalente grama de ácido málico por 100 mL de suco)
Sem prática	3,85 ab ¹
Dobramento do ramo	3,08 b
Corte com retirada do ramo	4,31 a
C.V. (%)	10,31

¹Médias com letras distintas na coluna diferem significativamente ao nível de 5% de probabilidade de erro pelo teste de Tukey.

Tabela 3 - Relação SS/AT dos frutos de pessegueiro Chimarrita, de acordo com a técnica de manejo utilizada na poda verde. UTFPR, Dois Vizinhos (2012).

Tipo de poda	SS/AT
Sem poda	2,85 b
Dobramento do ramo	3,55 a
Corte com retirada do ramo	2,84 b
C.V. (%)	8,60

¹Médias com letras distintas na coluna diferem significativamente ao nível de 5% de probabilidade de erro pelo teste de Tukey.

CONCLUSÕES

Nas condições em que o experimento foi realizado recomenda-se para o pessegueiro 'Chimarrita' a prática da poda verde com o dobramento dos ramos, independente da época de sua realização (3, 4 ou 5 semanas antes da colheita) para obtenção de frutos de melhor qualidade visual e organoléptica.

REFERÊNCIAS

- CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: glossário**. Lavras: Editora UFLA. 2005. 256 p.
- FRANCISCONI, A.H.D.; BARRADAS, C.I.N.; MARODIN, G.A.B. Efeito da poda verde na qualidade do fruto e na produção de pessegueiro cv. Marli. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, v.31, p.51-54, 1996.
- WINKLER, A. J.; COOK, J. A.; KLIEMER, W.M.; LIDER, L. A. **General viticulture**. 2 ed. Berkeley, University of Califórnia. 1974. 710 p.