

Avaliação da ocorrência de lenticelose em maçãs 'Gala Standart'; 'Royal Gala' e 'Galaxy' cultivadas na região de Vacaria

Karoline Poletto¹; Lucimara Rogéria Antonioli²

O objetivo do trabalho foi validar a técnica de tingimento de lenticelas associada aos testes de firmeza e índice de maturação como método de previsão da ocorrência de lenticelose, bem como avaliar a ocorrência do distúrbio em maçãs 'Gala Standart', 'Royal Gala' e 'Galaxy', tratadas ou não com 1-MCP, após 90 dias de armazenamento sob refrigeração e atmosfera controlada. Os frutos foram colhidos no início de março de 2006 em pomares comerciais da Agropecuária Schio, localizada em Vacaria, RS. Foram colhidos, separadamente, frutos de orientação de fileiras leste e oeste. Trinta frutos de cada cultivar e face de interceptação solar foram destinados à caracterização inicial e duzentos frutos foram armazenados sob condições de 0°C, 90%UR e AC de 2,6% CO₂ e 1,5% O₂. Destes, cem frutos foram tratados com 1-MCP na concentração de 600ppb anteriormente ao armazenamento. Os frutos foram avaliados quanto ao índice de tingimento de lenticelas, firmeza e índice de maturação aos tempos 0 e 90 dias. Adicionalmente foi avaliada a incidência de lenticelose ao término do armazenamento. A caracterização inicial dos frutos indicou maior índice de tingimento de lenticelas em maçãs 'Galaxy', cultivar de frutos mais coloridos. Independente da cultivar, os maiores índices de tingimento e firmeza foram observados em frutos colhidos na face leste. Maçãs 'Galaxy' apresentaram maior firmeza de polpa e menor índice de maturação na colheita, fatores que determinam menor predisposição à ocorrência de lenticelose. Independente do tratamento com 1-MCP, observou-se, ao término de 90 dias de armazenamento, uma redução significativa no índice de tingimento de lenticelas para todas as cultivares e faces de interceptação de luz testadas. Não foi observada redução na firmeza dos frutos, bem como ocorrência do distúrbio fisiológico. Conclui-se, portanto, que apesar do elevado índice de tingimento observado inicialmente em maçãs 'Galaxy' não foi observada a ocorrência do distúrbio. Isso pode ser decorrente tanto do período relativamente curto de armazenamento, quanto da ineficiência da técnica como método de previsão.

¹ Aluna de Graduação em Ciências Biológicas, UCS, Bolsista CNPq Embrapa Uva e Vinho, 95700-000, Bento Gonçalves, RS. kbiopoletto@yahoo.com.br

² Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000, Bento Gonçalves, RS. lucimara@cnpuv.embrapa.br