

097

OCORRÊNCIA DE "BROTAÇÃO DE RADÍCULA" E "COLAPSO INTERNO" EM MANGA 'PARVIN', 'KEITT' E 'TOMMY ATKINS', NA REGIÃO DE JABOTICABAL-SP.

V. H. V. RAMOS¹ & J. F. DURIGAN²¹EMBRAPA/CPAC, Brasília-DF; ²UNESP/FCAVJ - Dept. Tecnologia, Jaboticabal-SP, Brasil.

Verificou-se em mangas 'Parvin', 'Keitt' e 'Tommy Atkins', durante 1991/1992 e 1992/93 a incidência de desordens fisiológicas. Na manga 'Parvin' em 1991/92, a incidência de brotação de radícula da semente foi de 25,9 a 47,6% e de 12,5 a 37,0% de 'colapso interno', quando os frutos foram armazenados sob condições ambientais ($27,2 \pm 1,44^{\circ}\text{C}$; $71,5 \pm 6,20\%$ UR) ou de 5,5 a 28,6% de 'brotação de radícula' e 8,3 a 27,8% de 'colapso interno', quando armazenados sob refrigeração ($14,0^{\circ}\text{C}$; $56,0\%$ UR), por 21 dias antes de serem levados ao ambiente ($29,0 \pm 0,65^{\circ}\text{C}$; $58,8 \pm 2,68\%$ UR). Na safra 1992/93 a manga 'Parvin', apresentou incidência de 'brotação de radícula', de 23,5 a 66,7%, quando armazenada sob condições ambientais ($25,4^{\circ}\text{C}$; $78,7\%$ UR). A 'Keitt' mostrou na safra 1991/92 'brotação de radícula' de 13,3 a 20,0% e 13,3% de 'colapso interno', sob condições ambientais de armazenamento ($27,8 \pm 19,4^{\circ}\text{C}$; $64,6 \pm 2,07\%$ UR), ou de 0,0% de 'brotação de radícula' e 8,3% de 'colapso interno' do fruto, quando sob refrigeração ($14,0^{\circ}\text{C}$; $56,0\%$ UR), antes de serem levadas ao ambiente ($26,7 \pm 1,15^{\circ}\text{C}$; $68,8 \pm 5,09\%$ UR). Para a 'Tommy Atkins', na safra 1992/93, a incidência da 'brotação de radícula' nos dois ambientes foi 0,0% enquanto que o 'colapso interno' variou de 5,3 a 20,0% nas condições ambientais de armazenamento ($25,6 \pm 1,13^{\circ}\text{C}$; $77,0 \pm 5,47\%$ UR) ou de 7,1 a 9,1% quando sob refrigeração ($13,3^{\circ}\text{C}$; $61,5\%$ UR), antes de serem levadas ao ambiente ($24,7 \pm 0,92^{\circ}\text{C}$; $81,5 \pm 3,48\%$ UR).

098

QUALITY OF MANGOES (*Mangifera indica* L.) cv. 'Tommy Atkins' UNDER THE INFLUENCE OF PREHARVEST Ca AND B SPRAYING ON FRUITSW. BISSOLI JR.¹; M. I. F. CHITARRA¹ & A. B. CHITARRA¹¹DCA/ESAL, C.P. 37, CEP: 37200-000, Lavras-MG, Brazil.

Mangoes cv. 'Tommy Atkins' were sprayed with Ca and B solutions (40000 and 3000 ppm respectively) sixty days after anthesis. Fruits were harvested green mature and kept at 27°C and 70-85% RH. The pH, soluble solids, titrable acidity, sugars, vitamin C, pectins and minerals results were tabulated. Pre-application of Ca on fruits increased content of this mineral in pericarp and mesocarp. Application of B increased this mineral content only in pericarp. Application of these minerals does not alter pH, total titrable acidity, and reducing sugars. At the beginning of maturation, Ca retards the increase total soluble solids, total sugars and soluble pectin, besides enhancing ascorbic acid content.

099

DRY MATTER PRODUCTION AND DISTRIBUTION IN PLANTS OF "INGÁ" (*Inga vera* Wild.) AND "AÇAÍ" (*Euterpe oleracea* Mart.) GROWN UNDER ROOT SYSTEM FLOODED CONDITIONSC. R. PELACANI¹, L. E. M. DE OLIVEIRA² & J. L. CRUZ²¹EMBRAPA/CNPMP - C. P. 007 - CEP 44.380-000, Cruz das Almas-BA, Brasil; ²Dept. de Biologia, ESAL, C.P. 37, CEP 37.200-000, Lavras-MG, Brasil.

This work was developed in Lavras-MG and the treatments consisted of two levels of oxygen in the flooded substrat. After 55 stress days the accumulation of dry matter was decreased about 10% in the whole açaí