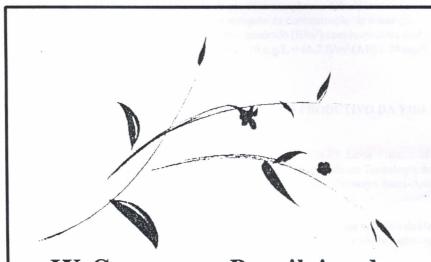
Brazilian Journal of Plant Physiolog

Brazilian Society of Plant Physiology

Fisiologia Vegetal: novas abordagens para antigos problemas



IX Congresso Brasileiro de FISIOLOGIA VEGETAL

Bourbon Atibaia Resort & Convention

1 a 04 de setembro de 2003

Atibaia - SP

Vol. 15 Suplemento

Caderno de Resumos

Acúmulo de açucares em folhas 2003 SP-10178





REDUÇÃO DO FLORESCIMENTO DA TANGERINA PONCAN COM ÁCIDO GIBERÉLICO

Leite, I.C.1'e Sanches, F. R.2

¹ Professora Dr^a do DBAA/FCAV/Unesp, Rod. Prof. Paulo Donato Castellane, s/n, Cep: 14884-900, Jaboticabal, SP, Brasil; ¹ Doutorando do curso de Agronomia (Área de Concentração - Produção Vegetal) da Faculdade de Ciências Agrarias e Veterinárias (FCAV) – Unesp, Jaboticabal, Bolsista CAPES. (isabelcl@fcav.unesp.br)

O experimento teve como objetivo verificar o efeito da concentração de ácido giberélico (0, 10 e 20 mg/L) sobre a floração da tangerina 'Poncan'. As plantas utilizadas no experimento são tangerinas cultivar 'Poncan' (*Citrus reticulata*, Blanco) enxertadas sobre limociro 'Cravo' (*Citrus limonia*, Osb.) com sete anos. O experimento foi constituído de três tratamentos, cinco blocos e delineamento estatístico de blocos casualizados. Foram utilizadas duas plantas por tratamento e duas leituras por planta. Para a quantificação do número de flores por metro quadrado foi utilizado um quadro de 1 metro quadrado colocado na altura mediana das plantas (1,5 metros do solo) e dentro da área delimitada pelo quadro foi contado o número de flores produzidas até a profundidade de 5 cm. As duas contagens de flores por planta foram feitas colocando-se os quadros em posições opostas na planta (entre as linhas de plantio). A aplicação ocorreu na ultima semana do mês de julho de 2001 e a coleta dos dados na segunda semana do mês de setembro, momento em que as plantas estavam em pleno florescimento e com inicio de queda de pétalas. Buscando melhorar a distribuição do produto nas plantas foi utilizado espalhante adesivo organosiliconado (Silweet - 5ml/100L de água). Verificou-se que com o aumento da concentração de ácido giberélico ocorreu diminuição na produção de flores. O número de flores produzidas por metro quadrado (fl/m²) com respectiva análise estatística (Tukey 5%) para cada tratamento foi o seguinte: Testemunha = 99 fl/m² (A); 10 mg/L = 66,2 fl/m² (AB) e 20 mg/L= 49,4 fl/m² (B).

ACÚMULO DE AÇÚCARES EM FOLHAS E CACHOS DURANTE O CICLO PRODUTIVO DA VIDEIRA PARA PRODUÇÃO DE VINHO NO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO

Ribeiro, L.S. ¹; Roque, I.M.B².; Nascimento, S.C. ³; Reis, I.S.C.³; Lima, M.A.C⁴; Dantas, B.F.⁴ Lima Filho, J.M.P.⁴ ¹Graduanda em Biologia, FFPP/ UPE, Petrolina-PE, bolsista PIBIC CNPq/FACEPE;² Graduanda em Tecnologia de Alimentos, CENTEC, Crato-CE;³ Graduando em Agronomia, DTCS/UNEB, Juazeiro-BA ⁴ Pesquisador Embrapa Semi-Árido, BR 428, km 152, Zona Rural, Caixa Postal 23, CEP 56302-970 Petrolina-PE (barbara@cpatsa.embrapa.br)

A região do Submédio São Francisco vem se destacando como uma grande produtora de vinhos varietais de alta qualidade. Pouco se conhece, no entanto, sobre o teor de açúcares nas folhas e nos cachos durante o ciclo produtivo, principalmente na região semi-árida, onde as temperaturas médias são maiores que 24°C e a radiação solar global chega a 532cal.cm⁻².dia⁻¹. O objetivo deste trabalho foi quantificar o acúmulo de açúcares em folhas e bagas da videira para vinho cultivada na região do Submédio São Francisco. As folhas e cachos foram coletados semanalmente, a partir do 29° dia após a poda de quatro videiras cv. Petit Syrah, em uma área de 4,13ha na Vitivinícola Santa Maria, Fazenda Planaltina, no município de Lagoa Grande –PE. Foram analisados os teores de açúcares redutores (AR) nas folhas e nos cachos, segundo o método do ácido dinitrosalicílico (DNS), e de sólidos solúveis totais (SST) apenas nos cachos, com o auxílio de um refratômetro. Verificou-se, a partir dos resultados, que no início do desenvolvimento do fruto a folha apresenta baixos teores de AR, devido a uma intensa translocação de fotoassimilados para a formação de açúcares estruturais, como celulose, hemiceluloses e pectinas, no fruto. Quando o crescimento do fruto diminui os teores de AR nas folhas aumentam. A partir do início da maturação dos cachos há um grande acréscimo no teor de AR e SST nas bagas em detrimento das folhas que apresentam um decréscimo no teor de AR durante essa fase. (Apoio: Banco do Nordeste, FACEPE e FAGRO)