

3,5,6-TPA COMO RALEANTE QUÍMICO DE FRUTOS PARA A TANGERINEIRA 'MONTENEGRINA'

GONZATTO, Mateus P.¹; SCHNEIDER, Leonardo A.¹; LOPES, Ângelo A.¹; SILVEIRA JÚNIOR, Jairo C.¹; BÖETTCHE, Gerson N.¹; PETRY, Henrique B.¹; OLIVEIRA, Roberto P. de²; SCHWARZ, Sergio F.¹

¹ Departamento de Horticultura e Silvicultura e Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia, Faculdade de Agronomia - UFRGS. Av. Bento Gonçalves, 7712, Porto Alegre, RS, CEP 91501-970. mpgonzatto@gmail.com. ² Embrapa Clima Temperado. roberto.pedroso@cpact.embrapa.br

A tangerineira 'Montenegrina' (*Citrus deliciosa* Ten.) é uma cultivar tardia amplamente cultivada no estado do Rio Grande do Sul, Brasil. Possui grande tendência a alternância de produção e para a sua produção satisfatória é necessário o raleio de frutos. Este trabalho tem como objetivo avaliar o efeito do ácido 3,5,6-tricloro-2-isopiridiloxiacético (3,5,6-TPA) sobre a produção e qualidade de frutos da tangerineira 'Montenegrina', em relação ao raleio manual e opções de raleio químico já estudadas para as condições do RS. O experimento foi realizado em um pomar comercial de tangerineira 'Montenegrina' de 19 anos de idade, no município de Pareci Novo, em espaçamento de 6,0 × 2,0 m, enxertado sobre o trifoliato (*Poncirus trifoliata* Raf.). O experimento constou de nove tratamentos (a-i): a) Controle, no qual não se realizou raleio; b) Raleio manual, com desbaste de frutos realizado manualmente em 04/04/2012 (frutos com diâmetro de 36,5 ± 0,8 mm; intensidade efetiva de raleio 66,2 ± 6,5 %); c-e) Aplicações de ethephon (ET), em três doses: 200 mg L⁻¹, 300 mg L⁻¹ e 200 mg L⁻¹ + 3 % de uréia (U); f-i) Aplicações de 3,5,6-TPA, em quatro doses: 10, 20, 30 e 40 mg L⁻¹. O delineamento experimental utilizado foi completamente casualizado, com nove tratamentos e quatro repetições uma planta por unidade experimental. As plantas não raleadas e as plantas raleadas manualmente obtiveram, respectivamente, as maiores e as menores produções de frutos, tendo as aplicações de ethephon (ET) e de 3,5,6-TPA valores intermediários. Os melhores resultados quanto a conteúdo de sólidos solúveis totais, tamanho de frutos e cor foi obtido pelas plantas tratadas com 3,5,6-TPA a 40 mg L⁻¹. Aplicações de 40 mg L⁻¹ de 3,5,6-TPA como raleante químico, durante a plena queda fisiológica de frutos jovens, propiciam efeito similar ao raleio manual (66%) sobre a produção e qualidade dos frutos de tangerineira 'Montenegrina'.