

ÉPOCA E TÉCNICA DE PODA VERDE DE PESSEGUEIRO 'CHARME' SOBRE A QUALIDADE BIOQUÍMICA DOS FRUTOS

Kelli Pirola¹; Marcelo Dotto¹; Alexandre Luis Alegretti²; Luis Eduardo Correa Antunes³; Américo Wagner Júnior⁴

A fruticultura é atividade importante do setor primário em praticamente todo o mundo. A relevância do setor frutícola em cada local é variável, mas pode-se afirmar que a potencialidade para uma ou mais espécies frutíferas ocorre de acordo com cada região. Algumas técnicas de manejo efetuadas na pré-colheita, como a poda dos ramos, podem melhorar a penetração de luz e o arejamento no interior da copa, favorecendo assim, a obtenção de frutas de qualidade, como a coloração dos frutos, além do aumento na concentração de açúcares nos frutos. Esse fator é particularmente importante para a exportação ou para atender o mercado nacional, ressaltando-se que o consumidor exige qualidade, principalmente quando relacionado as características bioquímicas dos frutos, que podem trazer benefícios a saúde humana. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a época e forma de aplicação da poda verde sobre a qualidade bioquímica dos pêssegos do cultivar Charme. O trabalho foi conduzido em pomar comercial de pessegueiro Charme, nos ciclos produtivos 2010/2011 e 2011/2012, O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado, em fatorial $3 \times 2 + 1$ (época da poda verde \times técnica de manejo da poda verde + testemunha), com 4 repetições, considerando-se cada duas plantas como repetição. O tratamento testemunha não sofreu qualquer tipo de manejo referente à poda verde, somente houve a realização do raleio dos frutos. As épocas de realização da poda verde foram na terceira, quarta e quinta semanas antes da colheita. Dentre as técnicas de manejo realizadas para poda verde estas foram constituídas na retirada dos ramos ladrões no interior e na base dos ramos, ramos quebrados e mal posicionados e, outra no dobramento dos ramos descritos sem retirá-los da planta. 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 do teor de antocianinas e flavonoides. Os dados foram submetidos a análise de variância e previamente ao teste de normalidade de Lilliefords, seguido pelo teste de comparação de médias de Tukey ($p \leq 0,05$). As plantas com ramos dobrados independente da época, juntamente com aquelas sem manejo obtiveram os maiores valores de flavonóides e antocianinas em seus frutos.

¹ Tecnólogo em Horticultura, MSc em Agronomia, Doutorando em Agronomia. Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Câmpus Pato Branco, PR, e-mail: kelli_pirola1@hotmail.com, marcelodotto@hotmail.com;

² Acadêmico de Engenharia Florestal, Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Câmpus Dois Vizinhos, e-mail: alexandre Luis Alegretti@yahoo.com, Bolsista Fundação Araucária;

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

⁴ Eng. Agr., DSc. Professor Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Câmpus Dois Vizinhos. e-mail: americowagner@utfpr.edu.br. Bolsista de Produtividade.