

Efeito da recalagem nos teores minerais de frutos de maçã 'Imperial Gala', safra 2023/2024.

José Masanori Katsurayama^{1*}, Zilmar da Silva Souza², João Felippeto³, Emilio Brighenti⁴, Mariuccia Schlichting De Martin⁵

1, 2, 3, 4, 5 Pesquisador EESJ/EPAGRI – Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina - Rua João Araújo Lima, 102, Bairro Jardim Caiçara, São Joaquim, 88600-000, SC.

**masanori@epagri.sc.gov.br*

A cultura da macieira está estabelecida a mais de 50 anos, com características positivas de produtividade e de qualidade comercial, conseqüentemente, com bom retorno econômico ao fruticultor. Os atributos produtivos e qualitativos do pomar ao longo da vida útil dependem da fertilidade inicial do solo e sua manutenção durante a exploração agrícola. No período de cultivo do pomar, adubações e correções da acidez do solo (recalagem) são realizadas para manter a fertilidade do solo. A adição de fertilizantes, a extração de nutrientes pelas plantas, a lixiviação de nutrientes no perfil do solo, entre outros fatores, acidificam o solo. O objetivo deste trabalho foi avaliar as diferentes fontes de corretivos da acidez na superfície do solo em relação aos aspectos produtivos e minerais dos frutos de maçã 'Imperial Gala'. O experimento foi conduzido na Estação Experimental de São Joaquim, em pomar implantado em julho de 2010. Os tratamentos foram: T1 - Testemunha, T2 - Calciprill (400 kg ha⁻¹), T3 - Calsite (400 kg ha⁻¹), T4 - Calcário calcítico (1000 kg ha⁻¹) e T5 – Cal de "câmara fria" (1000 kg ha⁻¹). O solo apresentou pH (H₂O) de 4,6 para 0 a 20 cm de profundidade. Pelo índice SMP (4,9), a necessidade de calcário foi de 14,2 t ha⁻¹ (PRNT 100%). Os produtos testados foram aplicados superficialmente, na projeção da copa da planta, nos dias 02 e 03 de outubro de 2023. As avaliações ocorreram durante o ano agrícola de 2023/2024. Foram avaliados o peso médio dos frutos, e os teores minerais e suas relações nutricionais. Durante o primeiro ano, os tratamentos não afetaram o peso médio dos frutos e nem alteraram os teores de nutrientes. Os teores minerais nos frutos estão na faixa recomendada, e as relações nutricionais indicam frutos com boa capacidade de conservação refrigerada. Considerando a época de aplicação dos produtos e a quantidade aplicada, esperam-se resultados positivos a partir das próximas safras.

Palavras-chave: Recalagem, calcário, cal de câmara fria, análise mineral do fruto, maçã.