

Inibidor da síntese de etileno no aumento de calibre de frutos de macieiras Gala Gui

Cristiane Carlesso¹; Aquéelis A. Emer²; Luiz C. Argenta³

¹Bolsista de Pós-doutorado. Epagri/Estação Experimental de Caçador – SC. E-mail: criscarlesso2016@gmail.com.

²Pesquisadora. Epagri/Estação Experimental de Caçador – SC. ³Pesquisador. Epagri/Estação Experimental de Caçador – SC

O cultivar de macieira SCS441 Gala Gui apresenta como importante diferencial a resistência genética a mancha foliar de *Glomerella*, porém, seus frutos tendem a apresentar calibre reduzido para as exigências de consumo *in natura* do mercado brasileiro. Dessa forma, inibidores da síntese de etileno que prolongam a permanência dos frutos nas plantas podem colaborar para que haja maior tempo para o crescimento dos frutos na planta. Além disso, contribuem para ampliar a período de colheita sem perda das características físico-químicas dos frutos. Assim, objetivou-se avaliar o efeito da pulverização do inibidor da síntese de etileno ‘aminoetoxivinilglicina’ (AVG) sobre o calibre e a maturação de frutos do cultivar de macieira Gala Gui. O experimento foi conduzido em pomar experimental na Estação Experimental da Epagri no município de Caçador – SC. O delineamento experimental foi em blocos casualizados, sendo constituído por oito repetições, sendo cada repetição composta por uma planta e dois tratamentos: testemunha (sem pulverização) e pulverização de AVG (83g/100L⁻¹). A pulverização foi realizada aos 105 dias após a plena floração (DPF). No período de colheita, cerca de 33 dias após a pulverização, os frutos de cada planta foram pesados, contados e classificados conforme diâmetro equatorial em classes de calibre: grande (75 e 85 mm); médios (65 e 75 mm) e; pequenos (≤ 65 mm). Foram avaliados os parâmetros de maturação dos frutos, incluindo firmeza de polpa, acidez titulável (g de ác. málico 100g⁻¹), sólidos solúveis totais (°Brix), porcentagem de coloração vermelha na epiderme (%) e índice de iodo-amido (1-9). Os dados foram submetidos à análise de variância através do teste F. Constatando-se significância estatística, os efeitos foram comparados pelo teste Tukey ($p \leq 0,05$). Para frutos classificados como pequenos não foram observadas diferenças significativas. Já para frutos médios houve efeito positivo da aplicação de AVG, com aumento da proporção de frutos deste calibre em relação a testemunha. Este efeito também se refletiu na produção de frutos por planta. A quantidade de frutos de tamanho grande não foi representativa nas avaliações e, portanto, não foi avaliada estatisticamente. Nas avaliações de maturação, os frutos com a pulverização do AVG apresentaram firmeza de polpa superior à testemunha. Já a acidez titulável foi reduzida nos frutos pulverizados em comparação à testemunha (0,80g e 0,83g, respectivamente). O mesmo ocorreu para o teor de sólidos solúveis totais, uma vez que a pulverização do AVG apresentou teor de 11,43 °Brix e o tratamento testemunha apresentou teor de 12,35 °Brix. A porcentagem de coloração vermelha da epiderme e o índice de iodo-amido também foram reduzidos nos frutos com aplicação do inibidor da síntese de etileno. Esses resultados confirmam os efeitos já conhecidos do AVG em retardar a maturação e controlar a abscisão de frutos na colheita e também demonstra ser uma estratégia de manejo no aumento do calibre de frutos. Conclui-se que a pulverização do inibidor da síntese de etileno ‘aminoetoxivinilglicina’ aos 105 DPF aumenta a proporção de frutos médios e retarda a maturação de frutos de macieiras Gala Gui podendo ampliar a flexibilidade operacional de colheita.

Palavras-chave: *Malus domestica*, aminoetoxivinilglicina, maturação de frutos;