

190

**EFICIÊNCIA DA AMINOETOXIVINILGLICINA (AVG) COMO RETARDADORA DA MATURAÇÃO DE MAÇÃS EM PRÉ-COLHEITA.** *Helena Facchin, Denis S. Guerra, Fabiano Argenta, Claiton L. D. Zanini, Vinícius Grasselli, Gilmar Arduino Bettio Marodin (orient.)* (Departamento de Horticultura e Silvicultura, Faculdade de Agronomia, UFRGS).

O processo de maturação dos frutos é desencadeado pela síntese de etileno. O AVG é um aminoácido que quando aplicado na macieira é transportado para o fruto, onde inibe a síntese autocatalítica do etileno e, conseqüentemente, retarda o amadurecimento. A produção de maçãs no Brasil está baseada em duas cultivares gerando um grande volume de frutos a ser colhido num curto período de tempo, que faz com que parte deles seja eventualmente colhido em estágio de maturação inadequado. Neste sentido instalou-se um experimento, no ano agrícola 2001/2002, em pomar comercial com 6 anos de idade, localizado no município de Vacaria, RS, situado à altitude de 950m, com o objetivo de determinar o efeito de duas concentrações de AVG em três épocas de aplicação no retardamento da maturação e nos aspectos qualitativos de maçãs da cultivar 'Royal Gala'/M-7. Foram aplicados em três épocas os seguintes tratamentos: 1. Testemunha; 2. AVG 95g/ha, 45 dias antes da colheita comercial (DAC); 3. AVG 125 g/ha, 45 DAC ; 4. AVG 95g/ha, 30 DAC; 5. AVG 125 g/ha, 30 DAC ; 6. AVG 95 g/ha, 15 DAC e 7. AVG 125 g/ha, 15 DAC. Foram realizadas seis colheitas e para medir a ação dos tratamentos foram selecionados 4 ramos em cada planta onde avaliou-se as seguintes variáveis: produção de frutos por planta, percentagem de colheita em cada época, frutos caídos, peso médio dos frutos, intensidade de coloração, teor de amido, firmeza da polpa, sólidos solúveis totais e acidez do suco, relação da altura pelo diâmetro (A/D) dos frutos e intensidade de russetting. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância através do teste de Duncan a um nível de significância de 5%. Verificou-se que o AVG na concentração de 125g/ha, aplicado de 15 a 45 DAC retarda a maturação de maçãs 'Royal Gala' em até 20 dias, sem alterar a produção por planta, melhorando o formato dos frutos (relação A/D), reduzindo sua queda pré-colheita e promovendo um atraso na evolução dos parâmetros de qualidade com relação à testemunha. (FAPERGS, SUMITOMO)