



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

SCHNEIDER, L. A. ¹, SCHWARZ, S. F. ²

¹ Leonardo André Schneider, Graduando em Agronomia, Bolsista CNPq, UFRGS
² Sergio Francisco Schwarz, Professor adjunto da Faculdade de Agronomia, UFRGS

UFRGS
PROFESQ

XXV SIC
Salão Iniciação Científica

CA - Ciências Agrárias

INTRODUÇÃO

A tangerineira 'Montenegrina' (*Citrus deliciosa* Ten.) é uma cultivar tardia amplamente cultivada no estado do Rio Grande do Sul. 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.

MATERIAL E MÉTODOS

O experimento foi realizado em um pomar comercial de tangerineira 'Montenegrina' de 19 anos de idade, no município de Pareci Novo, enxertado sobre *Poncirus trifoliata* Raf., em espaçamento de 6,0 × 2,0 m.

O experimento constou de nove tratamentos:

- Controle, no qual não se realizou raleio;
- Ethephon (ET) 300 mg L⁻¹;
- Ethephon (ET) 200 mg L⁻¹ + 3 % de uréia;
- Ethephon (ET) 200 mg L⁻¹;
- 3,5,6-TPA 10 mg L⁻¹;
- 3,5,6-TPA 20 mg L⁻¹;
- 3,5,6-TPA 30 mg L⁻¹;
- 3,5,6-TPA 40 mg L⁻¹;
- Raleio manual, com desbaste de frutos realizado manualmente em 04/04/2012 (frutos com diâmetro de 36,5 ± 0,8 mm; intensidade de raleio 66,2 ± 6,5 %)

O delineamento experimental utilizado foi completamente casualizado, com nove tratamentos, quatro repetições e uma planta por unidade experimental.

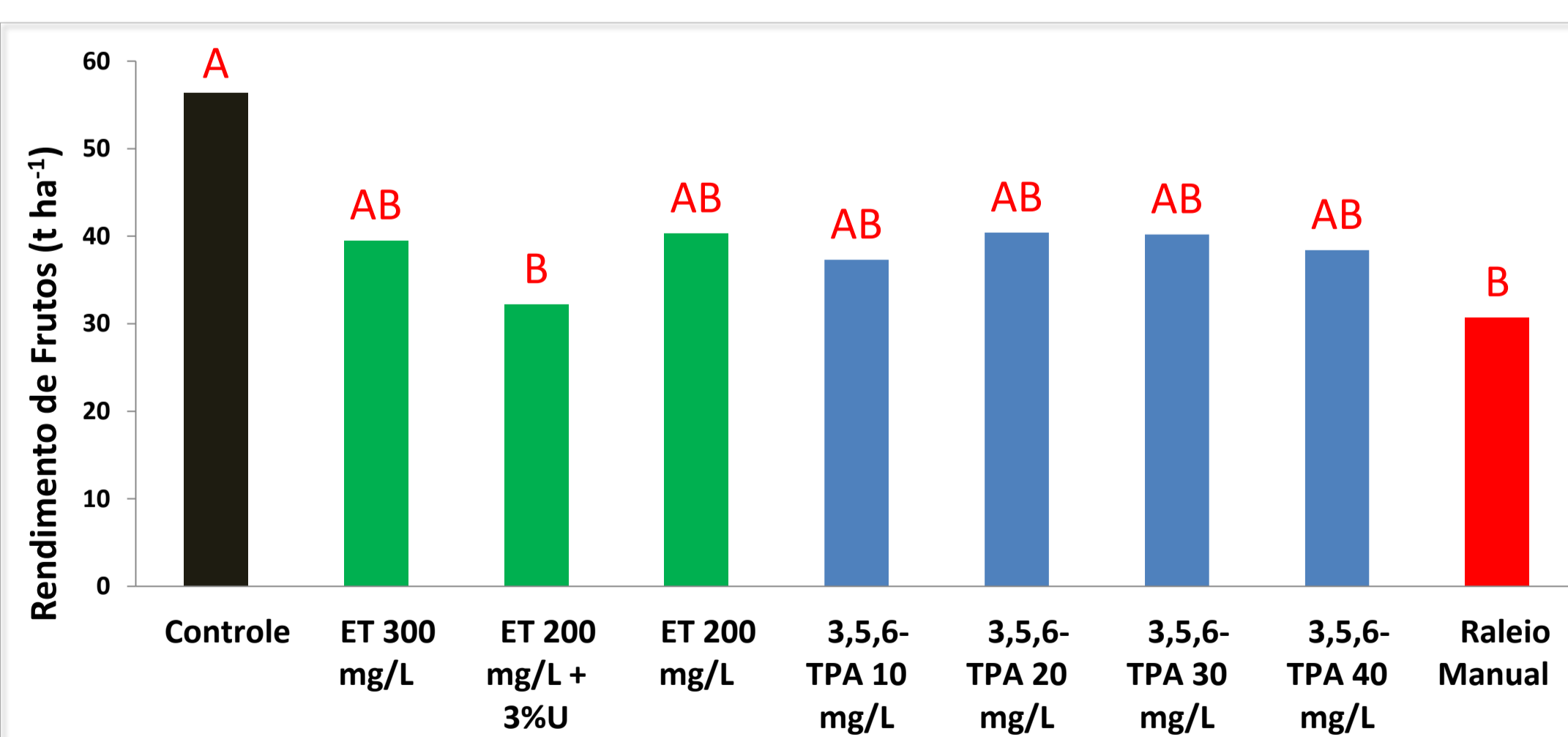


Figura 1. Rendimento de frutos (t.ha⁻¹) da tangerineira 'Montenegrina' em função de aplicações de 3,5,6-TPA. Pareci Novo, RS, 2012.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As plantas não raleadas e as plantas raleadas manualmente obtiveram, respectivamente, as maiores e as menores produções de frutos. As aplicações de ethephon (ET) e de 3,5,6-TPA valores intermediários (Figura 1).

Os melhores resultados quanto a conteúdo de sólidos solúveis totais, tamanho de frutos, cor da casca e distribuição de calibres dos frutos (Figura 2) foram obtidos pelas plantas tratadas com 3,5,6-TPA a 40 mg L⁻¹.

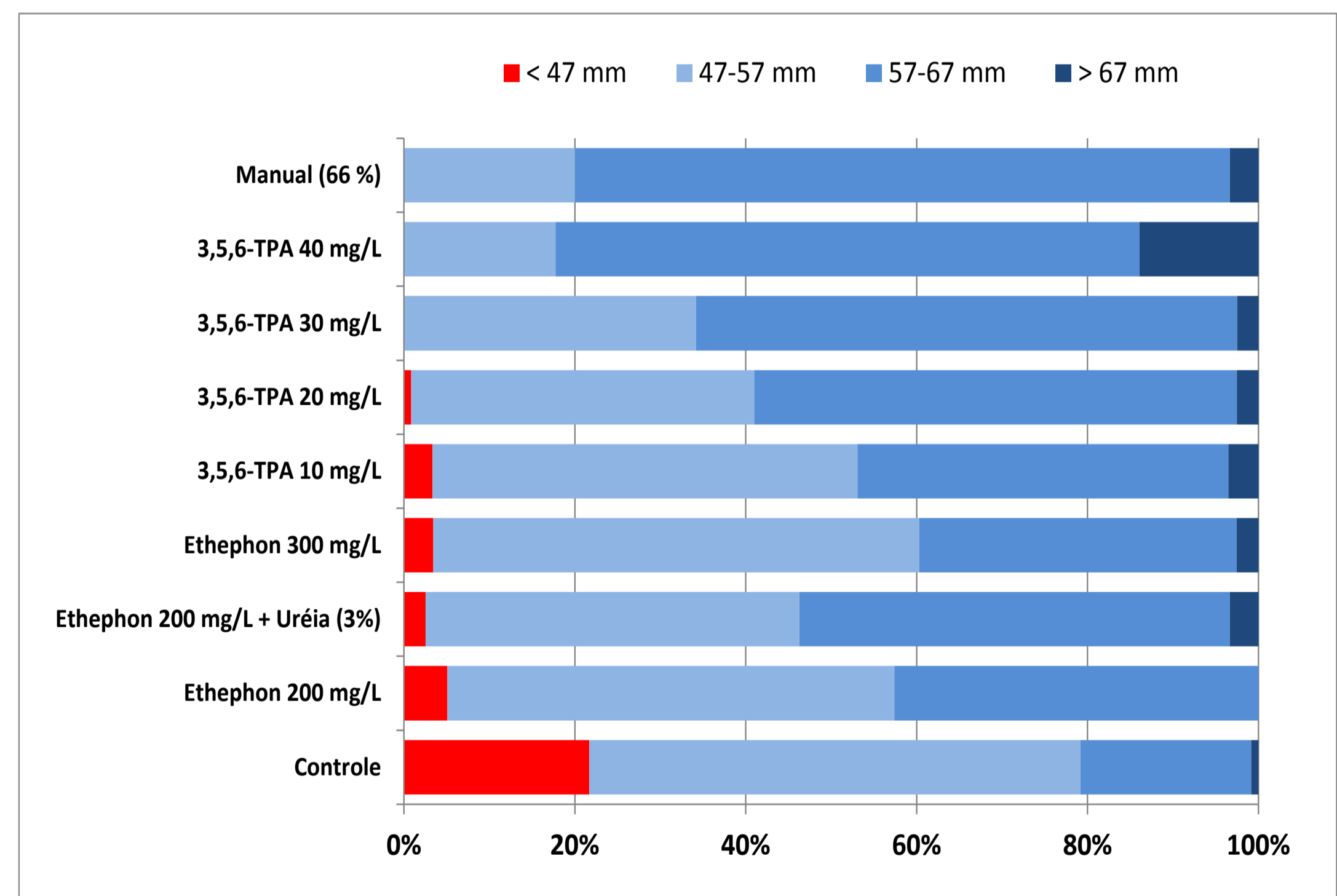


Figura 2. Frequência de classes de diâmetro nos frutos da tangerineira 'Montenegrina' em função de aplicações de 3,5,6-TPA. Pareci Novo, RS, 2012.

CONCLUSÃO

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'.



MODALIDADE DE BOLSA

INICIAÇÃO CIENTÍFICA - IC

