



Evento	Salão UFRGS 2013: SIC - XXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2013
Local	Porto Alegre - RS
Título	Raleio químico de frutos em tangerineira 'Montenegrina' com 3,5,6-TPA
Autor	LEONARDO ANDRE SCHNEIDER
Orientador	SERGIO FRANCISCO SCHWARZ

A cultivar Montenegrina (*Citrus deliciosa* Tenore) é a principal tangerina produzida no estado do Rio Grande do Sul, correspondendo a mais de 30 % da área plantada com tangerineiras. Possui maturação tardia, grande tendência à alternância de produção e para a sua produção satisfatória é necessário o raleio de frutos. Contudo, os raleantes químicos estudados até hoje nesta cultivar não se demonstraram eficientes. Este trabalho tem como objetivo avaliar o efeito do ácido 3,5,6-tricloro-2-piridiloxiacético (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. O experimento foi realizado no município de Pareci Novo, RS em pomar com 19 anos de idade, com espaçamento de 6,0 m × 2,0 m, enxertado sobre o trifoliato *Poncirus trifoliata* Raf., recebendo anualmente podas e raleio manual de frutos. O solo é classificado como Argissolo vermelho distrófico espessarênico e o clima da região pertence ao subgrupo Cfa, subtropical úmido com verão quente, pela classificação de Köppen. Foram utilizados, como padrões, o raleio manual (retirada de 66,2 % dos frutos) e as plantas sem raleio. Realizaram-se aplicações de ethephon (ET) em três doses: 200 mg L⁻¹, 300 mg L⁻¹ e 200 mg L⁻¹ + 3 % de uréia; e aplicações de 3,5,6-TPA, em quatro doses: 10, 20, 30 e 40 mg L⁻¹, utilizando-se aplicação foliar com pulverizador turbomotorizado. Estes tratamentos foram realizados na plena queda fisiológica de frutos jovens. Avaliou-se a abscisão dos frutos 45 dias após esta queda fisiológica; o rendimento de frutos, por meio da mensuração da massa e do número de frutos produzidos na colheita; e a qualidade de frutos, por meio da avaliação de diversas variáveis em uma amostra de 40 frutos por unidade experimental. Essas variáveis foram o diâmetro médio e a massa média dos frutos, bem como a distribuição em quatro classes de calibres comerciais; índices relacionados a cor da casca dos frutos, além de características físico-químicas do suco como o conteúdo de suco (CS), o teor de sólidos solúveis (SS), a acidez titulável (AT) e o índice de maturação (IM), calculado pela razão SS/AT. O delineamento experimental utilizado foi completamente casualizado, com nove tratamentos e 8 repetições, com uma árvore por unidade experimental. As plantas não raleadas e as plantas raleadas manualmente obtiveram, respectivamente, as maiores e as menores produções de frutos, tendo as aplicações de ET e de 3,5,6-TPA obtido valores intermediários. Os frutos obtidos pelas árvores raleadas manualmente e pelas tratadas com 3,5,6-TPA a 40 mg L⁻¹ obtiveram maior tamanho médio, melhor distribuição de calibres comerciais e cores mais alaranjadas. Nenhum dos tratamentos conseguiu reduzir a alternância de produção. 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 sobre a produção e qualidade dos frutos de tangerineira 'Montenegrina' sendo uma possível alternativa de manejo de menor custo.