

165 Efeito retardante do ácido succínico dimetil hidrazina em ramos de maçã (*Malus domestica* Borkh) e na qualidade dos frutos da cv. Fuji. — G.R.L. Fortes. EMBRAPA/EMPASC - 89.560 - Videira, SC, Brasil.

O cultivo da maçã é hoje uma realidade na agricultura brasileira. O Estado de Santa Catarina elegeu a cultivar Fuji como aquela de produção tardia. Esta cultivar apresenta frutos de ótimas qualidades para o paladar brasileiro. No entanto, seu comportamento no campo apresenta problemas devido ao seu porte vigoroso que em parte pode ser solucionado com a utilização de porta-enxertos não vigorosos. O vigor excessivo desta cultivar é notado pela frequente utilização de escadas no pomar o que faz da colheita uma prática mais demorada aumentando assim o custo de produção.

O uso do retardamento de crescimento ALAR (Ácido succínico dimetil hidrazina) tem sido muito empregado nos países produtores de maçãs.

O presente trabalho constou de pulverizações de ALAR nas concentrações de 500, 1000, e 3000 ppm aplicados três semanas após a plena floração. Neste dia fez-se a avaliação inicial de comprimento do ramo onde cinco ramos de crescimento do ano foram anotados para cada parcela que constava de uma planta e que era repetida sete vezes. A avaliação final foi feita por volta de agosto quando os ramos já se apresentavam sem folhas.

Na época da colheita os frutos foram avaliados para os seguintes parâmetros de qualidade: textura da polpa (utilizando-se um penetrômetro), açúcar (anotando-se a percentagem com a utilização de um sacarímetro) e a acidez (através do método de titulação com NaOH 0,1N). Anotou-se ainda o peso médio dos frutos, bem como a razão tamanho do fruto/diâmetro do fruto. O efeito significativo de redução em taxa de crescimento dos ramos foi notório a partir de 1000 ppm até 3000 ppm. A textura da polpa dos frutos foi afetada principalmente para a concentração de 3000 ppm que conferiu uma maior firmeza aos frutos, fator este altamente benéfico principalmente quando se visa guardar os frutos em câmaras frias. Em contrapartida, ALAR 3000 ppm foi o único tratamento que diminuiu significativamente o teor de açúcar. Isto se deveu em parte a um ligeiro atraso na maturação. Não se observou mudança nos teores de acidez. O peso médio não foi afetado significativamente para os diversos tratamentos. No entanto, o estudo da razão tamanho do fruto/diâmetro do fruto mostrou que as concentrações de 2000 e 3000ppm tornavam os frutos mais achatados o que é uma característica não desejável.

A utilização do ALAR em maçã é bastante promissor um vez que o produto também tem efeitos benéficos na formação de órgãos de frutificação, melhoria na coloração da epiderme do fruto e controla a queda prematura de frutos.