

8 Efeito retardante do daminoside em ramos de macieira (*Malus domestica*, Borkh) e na qualidade dos frutos da cv. Fuji. G. R. de L. Fortes*, J. L. Petri. *Atualmente em Curso de PósGraduação no Departamento de Fitotecnia da Universidade Federal de Viçosa, 36.570 - Viçosa, MG, Brasil. ** Estação Experimental de Caçador, 89.500 - Caçador, SC, Brasil.**

O presente trabalho constou de pulverizações anuais de daminoside (¹) nas concentrações de 425, 850, 1.700 e 2.500 ppm aplicados em macieiras inicialmente com três anos de idade após a terceira semana de plena floração. Neste mesmo dia fez-se a seleção dos ramos e a avaliação inicial destes 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 de cada ciclo foi feita por volta de julho quando os ramos já estavam dormentes não apresentando assim crescimento visível. Na época da colheita os frutos foram avaliados com respeito a produção, peso médio e formato dos frutos além de se observar também os parâmetros de qualidade: teor de açúcar; textura e acidez.

O daminoside mostrou-se eficiente no controle do crescimento excessivo dos ramos da macieira em todos os ciclos, principalmente para as concentrações mais elevadas. Com isto a poda nestas plantas foi de menor intensidade o que diminui de certa forma a mão-de-obra nesta prática cultural.

Não se observou incremento significativo no número de órgãos de frutificação nem produção para as plantas tratadas com daminoside.

O produto mostra seu efeito retardante afetando o formato dos frutos e diminuindo o peso médio destes.

Com respeito aos parâmetros de qualidade o produto aumentou a firmeza da polpa dos frutos. Porém, observou-se que há uma queda no teor de sólidos solúveis e acidez.

O uso do daminoside neste cultivar só é indicado no primeiro ciclo quando as plantas tem três anos de idade, e estas estão iniciando sua produção. A aplicação anual do produto além de não contribuir para um aumento significativo da produção poderá levar os frutos a se apresentarem mais achatados e com peso médio inferior.

(¹) Alar, em pó molhável com 85%.