

INFLUÊNCIA DA APLICAÇÃO DE MAP NA QUALIDADE DAS MAÇÃS PRODUZIDAS SOB TELA ANTIGRANIZO¹

Juan Gabriel Ternus², Paulo Roberto Ernani³, Diana Carolina Lima Freitas⁴

¹ Vinculado ao projeto “Influência da aplicação de nitrogênio e fósforo no rendimento e na qualidade de maçãs produzidas sob tela antigranizo”

² Acadêmico (a) do Curso de Agronomia - CAV – Bolsista PIBIC/CNPq.

³ Orientador, Departamento de Solos – CAV – paulorobertoernani@gmail.com.

⁴ Acadêmico do Curso de Doutorado em Ciência do Solo – CAV.

O cultivo de macieira é uma das principais fontes de renda agrícola do estado de Santa Catarina, tendo considerável importância a nível nacional. A produção brasileira de maçã aumentou nas últimas décadas e supera o consumo nacional da fruta. Portanto, a manutenção deste setor produtivo depende do aumento do consumo interno de frutas e das exportações. Estas duas situações só podem ser alcançadas melhorando a qualidade dos frutos e reduzindo os custos de produção. A redução da intensidade luminosa das plantas, causada pela cobertura dos pomares com telas para proteger os frutos dos danos causados pelo granizo, promove muitas alterações na fisiologia das plantas, refletindo na produtividade e na qualidade dos pomares. Esse trabalho teve por objetivo avaliar o efeito da adição de Fosfato Monoamônico (MAP) aplicado em pré-colheita, via foliar, na qualidade dos frutos de maçãs. Este experimento foi conduzido na cultura da macieira, durante a safra de 2022/2023, em um pomar comercial coberto com tela antigranizo, implantado sobre um Cambissolo Húmico, no qual foi plantada a cultivar ‘Galaxy’, de ciclo precoce, no município de Correia Pinto, SC. Os tratamentos consistiram em quatro doses de MAP (0, 0,20%, 0,40% e 0,80%), aplicadas três vezes em cada safra, em pré-colheita, na vazão de 1.000 L ha⁻¹, utilizando o delineamento de blocos ao acaso, com quatro repetições. As avaliações foram feitas na colheita, onde foram selecionados ao acaso 25 frutos por repetição para fazer as análises de sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT), colorimetria e firmeza da polpa (FP). O teor de sólidos solúveis totais (°Brix) foi quantificado com o uso de refratômetro de mesa com correção automática de temperatura. A acidez titulável foi determinada em amostras de suco extraídas dos vinte e cinco frutos de cada parcela, através de titulometria de neutralização com NaOH 0,1 mol L⁻¹. Para avaliar a coloração dos frutos, foi utilizado um colorímetro eletrônico que efetua a leitura da cor em escala tridimensional CIE L, C, h° em que o “L” representa a luminosidade (0=preto e 100=branco), “C*” indica cromaticidade, e “h°*” indica a coloração básica (0° = vermelho, 90°=amarelo e 180°=verde). A firmeza da polpa foi medida com o uso de penetrômetro modelo Effegi, munido de ponteira de 11,1 mm. Os dados foram analisados por meio da análise da variância e análises de regressão. Sempre que houve significância estatística, as médias foram comparadas pelo teste Tukey, a 5 % de probabilidade de erro. Para os atributos de sabor (sólidos solúveis e acidez titulável) houve diferença estatística no modelo quadrático com o aumento das doses de MAP. O tratamento de 0,20 % apontou 9,9 °Brix de SS, sendo a melhor resposta para esta variável. A AT, também mostrou comportamento quadrático, onde o menor valor foi de 0,33 % de ácido málico para a dose de 0,20 %. Quanto maior os teores de SS nos frutos, haverá melhor aceitação comercial. A AT, apresentou comportamento similar aos SS, indicando que os frutos possuem maior quantidade de ácidos orgânicos, como o málico, promovendo a aromaticidade a eles. Para os atributos de coloração do fruto e firmeza de polpa, não houve diferença estatística. Logo, o tratamento de 0,20 % de MAP apresentou melhores características para o sabor da fruta de maçã.

Palavras-chave: *Malus domestica* Borkh. Adubação. Fósforo.

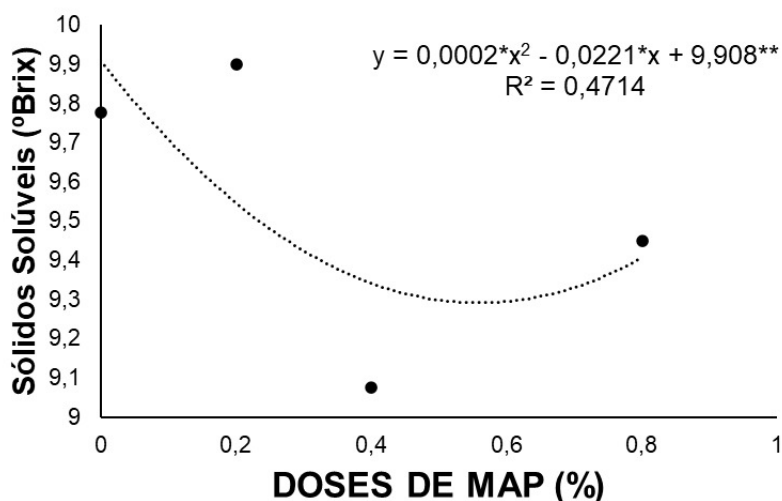


Figura 1. Sólidos solúveis (SS) dos frutos de macieira (*Malus domestica* Borkh.) em crescentes doses de fosfato monoamônico (MAP) na colheita. Dados das safras 2022/2023.

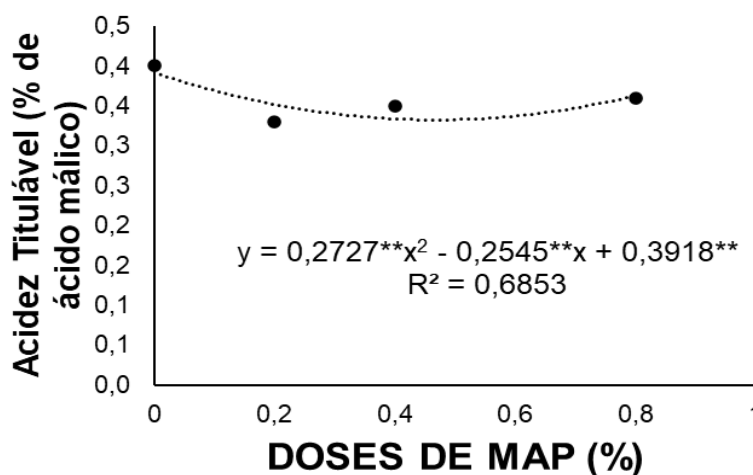


Figura 2. Acidez Titulável (AT) em % de ácido málico dos frutos de macieira (*Malus domestica* Borkh.) em crescentes doses de fosfato monoamônico (MAP) na colheita. Dados das safras 2022/2023.

Palavras-chave: *Malus domestica* Borkh. Adubação. Fósforo.