Raleio de frutos de ameixa-japonesa em diferentes estágios fenológicos

Luciano Rogeski Boá Marzola – Centro de Ensino Superior do Paraná – CESCAGE – lboa0104@hotmail.com
Clandio Medeiros da Silva – Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná – IDR-Paraná – clandio@idr.pr.gov.br
André Luiz Oliveira de Francisco–Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná–IDR-Paraná-Alfrancisco@idr.pr.gov.br

Resumo: Avaliou-se características físico-químicas de frutos de ameixeira japonesa após efetuado o raleio manual em dois momentos diferentes: frutos com 2,5cm de diâmetro e aos 3,5cm. Após compará-los com a testemunha pode-se afirmar que o segundo tratamento apresentou as melhores características para o acesso PR-1310 em Ponta Grossa-PR.

Palavras-chave: *Prunus salicina*; Fruticultura.

1. Introdução

Essencial na obtenção de frutos de maior qualidade e valor agregado, o raleio é um manejo prático e eficaz no controle da competição por seiva entre frutos do mesmo ramo. Sendo assim, ao caracterizar seleções avançadas de ameixeira-japonesa com o objetivo de lançá-las como cultivares, torna-se indispensável avaliar a resposta e o melhor momento para a realização da diminuição do número de frutos por ramo da planta. Tal validação, assim como a determinação da melhor época de colheita dos frutos foi justamente o objetivo do presente trabalho.

2. Materiais e Métodos

O acesso "PR-1310" foi escolhido para o experimento por conta de sua baixa necessidade de frio. Somado a isso, ressalta-se sua provável resistência à Escaldadura das Folhas da Ameixeira (EFA). A remoção dos frutos no estágio inicial de formação é o recomendado. Dessa forma este trabalho foi realizado com três tratamentos: Sem raleio (testemunha), com raleio aos 2,5 cm de diâmetro e aos 3,5 cm de diâmetro dos frutinhos. Após o raleio, em torno de 70% dos frutos foram removidos. Na maturação, foram colhidos cinco frutos para avaliação dos critérios físico-químicos, como grau brix, percentual de acidez, pH e ratio. Além disso, ao avaliar a qualidade para venda in natura foram verificados: diâmetro do fruto e do caroço; e a massa da polpa do fruto e do caroço. Efetuou-se três colheitas: a primeira em 25/10/2023 e a cada seis dias outras duas, sempre quando a casca das ameixas apresentasse coloração vermelho-escuro.

3. Resultados

O pH dos frutos, assim como a acidez, comportou-se de maneira uniforme. Por outro lado, ao avaliar a segunda parte do gráfico 1, constata-se uma variação intensa no grau de doçura dos frutos, com os frutos raleados aos 3,5cm de diâmetro tomando a posição de mais doces, seguido da testemunha e, por último, os frutos raleados aos 2,5cm. Isso porque, além da alta demanda por nutrientes, a competição por essa seiva foi evitada, ao serem mantidos apenas 30% da totalidade dos frutos. Do mesmo modo, esse comportamento reflete-se no ratio e nos parâmetros físicos, conforme figura abaixo. Em segunda análise, foram analisados frutos colhidos em três semanas diferentes e aqueles que apresentaram maior proporção entre doçura e acidez foram os colhidos em 01/11/2023, na segunda semana após apresentarem coloração satisfatória da casca. Após a terceira semana de maturação, os frutos passaram a apresentar intensa podridão e não foram avaliados.

Figura 01–Quadro de características químicas na colheita

Época de Colheita	Brix corr 20ºC	pH	% Acidez	Ratio
PR - 1310 (25/10)	10,27	2,80	2,58	3,99
PR - 1310 (01/11)	10,87	2,86	2,36	4,61
PR - 1310 (08/11)	10,07	2,90	2,26	4,45

4. Conclusões

O melhor momento para executar o raleio de frutos é aos 3,5 cm de diâmetro. As características fenotípicas apontam esse genótipo como excelente opção para ser lançado como uma nova cultivar.