

PRODUTIVIDADE E QUALIDADE PÓS-COLHEITA EM FUNÇÃO DO RALEIO QUÍMICO DOS FRUTOS NO CULTIVO DA MACIEIRA CV. FUJI

Ana Maria Alves de Souza Ribeiro¹

Bruna Bernades de Castro²

Bruno Farias Bonin³

Giovanni Tomazelli Guesser⁴

Leo Rufato⁵

Andrea de Rossi Rufato⁶

Resumo: O objetivo do trabalho foi avaliar a influência do raleio químico dos frutos na produtividade e qualidade físico-química da macieira cultivar Fuji. O experimento foi implantado em 2011 e conduzido na Estação Experimental de Fruticultura de Clima Temperado (EFCT), pertencente à Embrapa Uva e Vinho, localizada no município de Vacaria, Rio Grande do Sul, na safra 2015/16. O delineamento utilizado foi o inteiramente casualizado, com 5 repetições, cujos tratamentos foram constituídos de diferentes porcentagens do ingrediente ativo do raleante químico tiossulfato de amônia (ATS): T1- Testemunha: sem aplicação do raleante químico tiossulfato de amônia (ATS), T2- Aplicação de 1,5 % de ATS, T3- Aplicação de 2,5 % de ATS, T4- Aplicação de 3,5 % de ATS. Com base nas avaliações realizadas conclui-se que o tiossulfato de amônia na concentração de 1,5% apresentou melhores resultados para produtividade e frutificação efetiva, não afetando a concentração de sólidos solúveis totais, a firmeza da polpa e a incidência de “russeting” dos frutos de macieira cv. Fuji.

Palavras-chave: *Malus domestica*; Maçã; Produtos raleantes; Tiossulfato de amônia.

¹ Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC, Brasil. E-mail: anamaria.acre@gmail.com.

² Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC, Brasil. E-mail: bernades-castro@bol.com.br.

³ Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC, Brasil. E-mail: brunofbonin@bol.com.br.

⁴ Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC, Brasil. E-mail: g.tomazelli.g@outlook.com.

⁵ Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC, Brasil. E-mail: leo.rufato@udesc.br.

⁶ Embrapa Uva e Vinho/Fruticultura, Brasil. E-mail: andrea.rufato@embrapa.br.