

BIC/NID

EFEITO DO PORTA-ENXERTO SOBRE PARÂMETROS DE QUALIDADE E PRODUÇÃO DE TANGERINA CLEMENULES

TECINFOCITROS

Autores: William Zanardi, Marlise Perini, Wendel P. Silvestre, Camila B. Vicenço, Gabriel F. Pauletti.

Introdução

O uso de porta-enxertos é de extrema importância para a produção eficiente em citricultura. Além de promover resistência a graves doenças, seus efeitos sobre as variedades-copa possibilitam alterações no crescimento da copa, na produção e na qualidade dos frutos, adaptação a contextos edafoclimáticos diversos, bem como outras características de importância agrícola.

Objetivo

O presente trabalho teve como objetivo avaliar o efeito dos porta-enxertos trifoliata (*Poncirus trifoliata* (L.) Raf.) e swingle (*Citrus paradisi* × *Poncirus trifoliata*) sobre a produção e parâmetros de qualidade de frutos da tangerineira 'Clemenules' (*Citrus* × *clementina* var. *Clemenules*).

Metodologia

- O teor de suco foi determinado por expressão do fruto e medição do volume com proveta;
- O teor de sólidos solúveis foi determinado utilizando um refratômetro analógico;
- A acidez titulável foi determinada por meio de titulometria de neutralização com hidróxido de sódio;
- O teor de ácido ascórbico (vitamina C) foi determinado por iodometria com iodeto de potássio;
- O peso médio de frutos foi determinado através da pesagem de 50 frutos de cada porta-enxerto;
- A produção média foi determinada pela contagem de frutos por planta.

Os dados foram submetidos a análise de variância (ANOVA) e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.



Figura 1. Avaliação do teor de suco dos frutos de Tangerineira Clemenules.



Figura 2. Avaliação de acidez titulável por meio de titulometria.

Resultados e Discussão

- Os parâmetros de teor de suco, sólidos solúveis e produção média de frutos não apresentaram diferença estatística entre os porta-enxertos.
- A acidez titulável apresentou-se maior nos frutos das plantas enxertadas sobre o trifoliata. A literatura reporta o porta-enxerto trifoliata como 'acidificante' sobre os frutos nele enxertados (BASTOS et al., 2014).
- O teor de vitamina C também apresentou diferença entre os tratamentos, onde os frutos sobre o porta-enxerto trifoliata apresentaram teor 20% maior do que frutos enxertados em swingle.
- Em relação ao peso médio de frutos, este parâmetro também apresentou diferença estatística entre os tratamentos; o porta-enxerto trifoliata apresentou peso médio de frutos de 158,79 g, enquanto que o porta-enxerto swingle apresentou 142,82 g.

Tabela 1. Análise dos parâmetros de qualidade dos frutos de Clemenules, enxertada sobre *P. trifoliata* e Swingle.

Parâmetro	<i>P. trifoliata</i>	Swingle	CV(%)
Teor de suco ¹	31,67 A	35,57 A	10,46
Sólidos solúveis ²	11,67 A	10,50 A	8,64
Acidez titulável ³	0,76 A	0,69 B	3,61
Vitamina C ⁴	43,44 A	37,57 B	5,02
Peso médio ⁵	158,79 A	142,82 B	4,27
Frutos por planta	61 A	77 A	31,25

¹ mL de suco/100 g de fruto (% v/m); ² °Brix; ³ equivalente-grama de ácido cítrico/100 g de suco (% m/v); ⁴ mg/100 g de suco; ⁵ g/fruto.

Conclusões

Observa-se que as tangerinas Clemenules enxertadas sobre o porta-enxerto trifoliata tendem a apresentar maiores teores de acidez titulável e vitamina C e maior peso médio de frutos do que as tangerinas da mesma variedade de copa enxertadas sobre o porta-enxerto swingle.

Referências Bibliográficas

Bastos, C. B. et al., Cultivares copa e porta-enxertos para a citricultura brasileira. Informe Agropecuário, Belo Horizonte, v.35, n.281, p.36-45, jul./ago. 2014