



FEPEG

FÓRUM DE ENSINO,
PESQUISA, EXTENSÃO
E GESTÃO

TRABALHOS CIENTÍFICOS APRESENTAÇÕES ARTÍSTICAS E CULTURAIS DEBATES MINICURSOS E PALESTRAS

23 A 26 SETEMBRO DE 2015
Campus Universitário Professor Darcy Ribeiro

ISSN 1806-549X

A HUMANIZAÇÃO NA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO



CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DE FRUTOS DE ATEMOIEIRA ‘GEFNER’ APÓS POLINIZAÇÃO ARTIFICIAL E APLICAÇÃO DE GA₃

Autor(es): JOSIELE SILVA ROCHA, Débora Souza Mendes, Wilson Maciel Públio Filho, Valéria de Oliveira Pinto, Célia Lúcia siqueira, Adonis Lourenço da Silva, Marlon Cristian Toledo Pereira

Objetivo: Este estudo teve por objetivo avaliar a qualidade química dos frutos de atemoieira ‘Gefner’ em resposta ao uso da polinização artificial e aplicação de diferentes doses de GA₃. **Metodologia:** O experimento foi instalado em um pomar comercial de 8 anos, no município de Janaúba, Norte de Minas Gerais. Os tratamentos consistiram em: T1-Polinização Artificial (PA); T2-PA+GA₃ (250 mgL⁻¹) na 1^a, 3^a e 5^a Semana Após Antese (SAA); T3-PA+GA₃ (250 mgL⁻¹) na 2^a e 4^a SAA; T4-PA+GA₃ (500 mgL⁻¹) na 1^a, 3^a e 5^a SAA; T5-PA+GA₃ (500 mgL⁻¹) na 2^a e 4^a SAA; T6-GA₃ (250 mgL⁻¹) na antese+(500 mgL⁻¹) na 1^a SAA+(1000 mgL⁻¹) na 3^a e 5^a SAA e T7-GA₃ (500 mgL⁻¹) na antese+(1000 mgL⁻¹) na 1^a SAA+(1500 mg.L⁻¹) na 3^a e 5^a SAA, utilizando pólen de pinheira e o produto comercial Pro-Gibb®. O delineamento experimental foi em blocos casualizados, com sete tratamentos e quatro repetições. Após a colheita, os frutos foram encaminhados para o Laboratório de Pós-colheita da UNIMONTES, onde permaneceram armazenados com temperatura constante de 25°C (+-1°C) até a completa maturação, para avaliações dos teores de sólidos solúveis, acidez titulável e pH. **Resultados:** O tratamento 6, com a aplicação apenas de GA₃, apresentou o menor valor de sólidos solúveis em relação a todos os outros tratamentos, os quais apresentaram valores entre 26° e 28° Brix, não diferindo entre si. Os valores de acidez da polpa dos frutos não diferiram entre os tratamentos, com média de 0,75 g de ácido cítrico/100g de polpa, enquanto que a faixa de variação do pH da polpa foi relativamente pequena, com reduzido incremento nos tratamentos 1 e 6 em relação aos demais. **Conclusão:** A maioria dos atributos químicos dos frutos de atemoieira ‘Gefner’ não foi influenciado quando submetidos a polinização artificial e aplicação de GA₃, conferindo aos frutos boas características organolépticas.

Apoio financeiro: CAPES, FAPEMIG e CNPq.

Agência financiadora: FAPEMIG