



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Veiga, Carlos Manuel Fonseca

Técnicas culturais e qualidade da produção na Mondial Gala

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2037>

Metadados

Data de Publicação	2000
Resumo	O presente trabalho, desenvolvido numa exploração frutícola da região da Cova da Beira, pretende avaliar o efeito de duas técnicas culturais sobre a qualidade dos frutos na cultivar de macieira Mondial Gala. Para tal foram delineados quatro tipos de modalidades: • poda em verde (PV); • aplicação, via foliar, de um produto específico para a coloração (Cosynol pigmentação) à base de elementos minerais (P); • conjugação dos dois tratamentos anteriores (PVP). • testemunha (T). Os parâmetros ava...
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-11T06:53:14Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

TÉCNICAS CULTURAIS E QUALIDADE DA PRODUÇÃO NA “MONDIAL GALA”

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Carlos Manuel Fonseca Veiga

—◆—
CASTELO BRANCO

2000

Índice

Introdução	1
1 - A qualidade	3
1.1 - Métodos de avaliação da qualidade	5
1.1.1 - Calibre	5
1.1.2 - Consistência da polpa	6
1.1.3 - Evolução do amido	7
1.1.4 - Açúcares solúveis	7
1.1.5 - Acidez total	8
1.1.6 - Coloração da epiderme	9
1.2 - Factores que influenciam a qualidade dos frutos no pomar	12
1.2.1 - Edafo-Climáticos	12
1.2.1.1 - Temperatura	13
1.2.1.2 - Luminosidade	13
1.2.1.3 - Precipitação	13
1.2.1.4 - Solo	14
1.2.2 - Práticas Culturais	14
1.2.2.1 - Porta-enxerto	14
1.2.2.2 - Sistema de condução	15
1.2.2.3 - Rega	15
1.2.2.4 - Poda	16
1.2.2.5 - Fertilização	17
1.2.2.5.1 - Azoto	17
1.2.2.5.2 - Fósforo	18
1.2.2.5.3 - Potássio	18
1.2.2.5.4 - Magnésio	19
1.2.2.5.5 - Cálcio	20
1.2.2.5.6 - Oligoelementos	21
2 - Caracterização da cultivar "Mondial Gala"	22
2.1 - Origem	22
2.2 - Fruto	23
2.3 - Árvore	24
2.4 - Técnicas Culturais	24
2.5 - Conservação	25

3 - Material e Métodos	26
3.1 - Material	26
3.1.1 - Caracterização da exploração	26
3.1.1.1 - Clima	27
3.1.1.2 - Caracterização da parcela e sua manutenção	28
3.1.2 - Caracterização do Cosynol pigmentação	29
3.2 - Métodos	30
3.2.1 - Delineamento experimental	30
3.2.2 - Avaliação da fertilidade do solo e do estado de nutrição das árvores	31
3.2.3 - Implementação das modalidades	34
3.2.3.1 - Poda em verde	35
3.2.3.2 - Aplicação de Cosynol pigmentação	35
3.2.4 - Métodos utilizados na avaliação da qualidade	36
3.2.4.1 - Calibre	37
3.2.4.2 - Dureza	37
3.2.4.3 - Teste do amido	38
3.2.4.4 - Índice refractométrico	39
3.2.4.5 - Acidez total	40
3.2.4.6 - Coloração da epiderme	41
3.2.5 - Avaliação do teor em nutrientes das folhas e frutos à colheita	42
3.2.6 - Tratamento estatístico	42
4 - Resultados, análise e discussão	43
4.1 - Efeito das modalidades sobre a produção	43
4.2 - Efeito das modalidades sobre a qualidade	45
4.2.1 - Calibre	46
4.2.2 - Dureza	47
4.2.3 - Teste do amido	48
4.2.4 - Índice refractométrico	48
4.2.5 - Acidez total	50
4.2.6 - Coloração da epiderme	51
4.3 - Efeito das modalidades sobre o teor de nutrientes nas folhas e frutos	55
5 - Considerações finais	59
Referências bibliográficas	61
Anexos	

Resumo

O presente trabalho, desenvolvido numa exploração frutícola da região da Cova da Beira, pretende avaliar o efeito de duas técnicas culturais sobre a qualidade dos frutos na cultivar de macieira Mondial Gala. Para tal foram delineados quatro tipos de modalidades:

- poda em verde (PV);
- aplicação, via foliar, de um produto específico para a coloração (Cosynol pigmentação) à base de elementos minerais (P);
- conjugação dos dois tratamentos anteriores (PVP).
- testemunha (T).

Os parâmetros avaliados foram: a cor; o calibre; índice refractométrico (IR); a dureza; a evolução do teor em amido; a acidez e o teor de azoto, fósforo, potássio, cálcio, magnésio, boro, manganês, cobre e zinco nas folhas e frutos. Foi ainda avaliada a produção em quilogramas e número de frutos por árvore.

Como resultados mais significativos é de realçar que os diferentes tratamentos não tiveram influência significativa na produção, calibre, IR, dureza, evolução do teor em amido, índice refractométrico, acidez e na maioria do teor em nutrientes nas folhas e fruto, excepto no zinco e cobre nas folhas e zinco nos frutos nas modalidades P e PVP. A cor vermelha foi significativamente superior em todos os tratamentos em comparação com a testemunha.