



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Santos, António José Jesus Marques dos

**Ensaio de monda de frutos em macieira (*Malus domestica*) na Cova da Beira**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2265>

**Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	1997
<b>Resumo</b>	Pretendeu-se com este trabalho focar, numa primeira parte de revisão bibliográfica, os processos fisiológicos que envolvem o desenvolvimento e vingamento do fruto na Macieira (Mondial Gala, Gala Must, Braeburn e Redburn), com a apresentação dos diferentes processos de Monda. A regularidade das produções e a qualidade dos frutos são factores essenciais para o sucesso de qualquer pomar. A Monda de frutos é uma das operações que permite atingir esses objectivos. Numa segunda parte, apresentam-se ...
<b>Palavras Chave</b>	Vingamento, Monda de frutos, ANA, Carbaryl, Braeburn, Redburn, Mondial Gala, Gala Must, Fuji
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia de Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-19T18:59:50Z com informação proveniente do Repositório



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**ENSAIO DE MONDA DE FRUTOS EM MACIEIRA**  
*(Malus domestica)* NA COVA DA BEIRA

Eng<sup>a</sup> de Produção Agrícola  
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

António José Jesus Marques dos Santos

---

**CASTELO BRANCO**

1997

# ÍNDICE

	Pág.
INTRODUÇÃO	1
I - BREVE CARACTERIZAÇÃO DA REGIÃO DA COVA DA BEIRA	3
II - BREVE CARACTERIZAÇÃO DAS CULTIVARES UTILIZADAS	5
II.1 BRAEBURN	5
II.2 GALA	6
II.3 FUJI	8
III - DESENVOLVIMENTO DO FRUTO	9
III.1 POLINIZAÇÃO	9
III.2 VINGAMENTO	10
III.3 CRESCIMENTO DO FRUTO	11
IV - MONDA DE FRUTOS E REGULARIZAÇÃO DE COLHEITAS	14
IV.1 MONDA MANUAL	15
IV.2 MONDA MECÂNICA	16
IV.3 MONDA QUÍMICA	16
V - MONDA DE FRUTOS NA MACIEIRA	21
V.1 MATERIAL	22
1.1. Caracterização dos pomares	22
1.2. Produtos utilizados	24
V.2 MÉTODOS	26
2.1. Tratamentos	26
2.2. tratamento estatístico	29
VI - RESULTADOS	30

VII - DICUSSÃO DOS RESULTADOS	39
VII.1 PRODUÇÃO DA MONDIAL GALA	39
VII.2 EFEITO DOS TRATAMENTOS SOBRE A TAXA DE VINGAMENTO	40
VIII - CONCLUSÕES	46

Bibliografia

Anexos

## RESUMO

Pretendeu-se com este trabalho focar, numa primeira parte de revisão bibliográfica, os processos fisiológicos que envolvem o desenvolvimento e vingamento do fruto na Macieira (Mondial Gala, Gala Must, Braeburn e Redburn), com a apresentação dos diferentes processos de Monda.

A regularidade das produções e a qualidade dos frutos são factores essenciais para o sucesso de qualquer pomar. A Monda de frutos é uma das operações que permite atingir esses objectivos.

Numa segunda parte, apresentam-se os resultados de vários ensaios em que foram utilizadas nos processos de monda química as substâncias activas, ANA (ácido naftalenoacético) e Carbaryl, em diferentes datas e concentrações.

Não é o aumento da concentração, mas a aplicação numa época mais precoce que torna os tratamentos eficazes.

O tratamento 4 para um diâmetro de 14-15 mm necessita de 1500 ppm (carbaryl). Este tratamento apresenta melhor produção unitária, associado a bom calibre.

Palavras Chave: vingamento, monda de frutos, ANA, Carbaryl, Braeburn, Redburn, Mondial Gala, Gala Must e Fuji