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

Data de Publicação 1997

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 ...

Palavras Chave Vingamento, Monda de frutos, ANA, Carbaryl, Braeburn, Redburn, Mondial Gala, Gala Must, Fuji

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia de Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-02T00:50:00Z 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

Engª 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 estatìstico	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 nafialenoacético) 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