



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

DIFERENTES TIPOS DE MONDA DE FRUTOS NA BELGOLDEN

Eng.^a Produção Agrícola
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Dora Maria Teresa Pereira



CASTELO BRANCO

1997

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	2
2. OBJECTIVOS	3
3. CICLO DE FRUTIFICAÇÃO	5
3.1. DIFERENCIAÇÃO FLORAL	5
3.2. PERÍODO DE FLORAÇÃO	8
3.2.1. Morfologia da flor.....	10
3.2.2. Qualidade da flor.....	11
3.3. POLINIZAÇÃO	13
3.4. FECUNDAÇÃO	16
3.5. VINGAMENTO	18
3.6. QUEDA DE FRUTOS	19
3.7. DESENVOLVIMENTO DO FRUTO	22
4. MONDA DE FRUTOS	24
4.1. MONDA MANUAL	26
4.2. MONDA QUÍMICA	28
4.3. MONDA MECÂNICA.....	32
5. MATERIAL E MÉTODOS	33
5.1. MATERIAL.....	33
5.1.1. Localização.....	33
5.1.3. Caracterização edáfica da exploração	34
5.1.4. Caracterização do Pomar	34
5.1.5. Técnicas Culturais.....	34
5.2. METODOLOGIA.....	35
5.2.1. Delineamento do Ensaio.....	35
5.2.2. Observações e Registos.....	36
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO	38
6. CONCLUSÕES.....	47
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	

ANEXOS

RESUMO

Com este trabalho pretendeu-se avaliar a eficácia de 3 tipos de monda de frutos. As modalidades em estudo foram - Monda com ácido naftalenoacético (ANA), quando o fruto central do corimbo apresentava um diâmetro de 8ª 12 mm, Monda com ANA (na mesma data que a modalidade anterior) seguida de CARBARIL (14 dias depois do ANA), e Monda Manual efectuada 56 dias após plena floração (28-05-97).

Cada modalidade tinha 8 repetições sendo cada repetição constituída por uma árvore, num total de 8 árvores por modalidade.

A modalidade ANA+CARBARIL apresentou uma produção média de 32,6 Kg/árv., enquanto a modalidade ANA obteve 43,8 Kg/árv. e a Monda Manual uma produção de 50,1 Kg/árv. Verificou-se um efeito de monda crescente da modalidade monda Manual para ANA+CARBARIL com diferenças significativas entre as 2 modalidades extremas tanto em peso como em número de frutos.

Em termos de calibre observou-se um aumento do calibre médio dos frutos com a intensidade de monda, apresentando a monda com ANA+CARBARIL a maior frequência de frutos de maior calibre.

Relativamente ao teor de açúcar qualquer das mondas químicas apresentou frutos com menor teor de açúcar que a Monda Manual, enquanto no que respeita à dureza todas as modalidades apresentaram comportamento semelhante.

Palavras Chave: Monda de frutos; *Malus domestica*; Teor de açúcar; Dureza; Ácido naftalenoacético; Carbaril.