

Composição mineral de maçãs ‘Fuji’, produzidas em Vacaria-RS e São Joaquim-SC, na safra 2013/14

Cassandro Vidal Talamini do Amarante¹, João Paulo Maciel², Cristiano André Steffens³, Charle Kramer Borges de Macedo⁴

Palavras-chave: *Malus domestica* Borkhausen, Qualidade dos frutos, Nutrição mineral.

No Brasil, a pomicultura concentra-se no Sul do país. Os Estados do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina são os principais produtores. Nessas regiões, existem diferenças nas variáveis climáticas e no manejo nutricional. Este trabalho teve por objetivo determinar a composição mineral de frutos de macieira 'Fuji', em pomares comerciais localizados nas regiões de Vacaria-RS e São Joaquim-SC, na safra 2013/2014. Foram selecionados 22 pomares comerciais. Os frutos foram avaliados quanto aos teores de N, P, K, Mg e Ca, e quanto as relações N/Ca e (K+Mg)/Ca, em amostras de 25 frutos/pomar. Em amostras de 20 frutos/pomar, coletadas na maturação comercial, foram avaliados também firmeza de polpa, sólidos solúveis, acidez titulável e índice de iodo-amido. Os teores médios de N, P, K, Ca e Mg nos frutos foram, respectivamente, 282, 67, 1.341, 38 e 29 mg kg⁻¹ massa fresca em Vacaria, e 193, 85, 1.331, 37 e 23 mg kg⁻¹ massa fresca em São Joaquim. Os valores das relações (K+Mg)/Ca e N/Ca foram, respectivamente, 35 e 7,4 em Vacaria, e 37 e 5,2 em São Joaquim. Em ambas as regiões, a relação (K+Mg)/Ca ficou acima do nível crítico superior (que é <30 mg kg⁻¹), e a relação N/Ca ficou abaixo do nível crítico superior (que é <14 mg kg⁻¹), considerados adequados para prevenir a ocorrência de distúrbios fisiológicos em pós-colheita. A concentração de Ca ficou abaixo do nível crítico inferior (que é >40 mg kg⁻¹), recomendado para prevenção de distúrbios fisiológicos pós-colheita. As maçãs colhidas apresentaram variação nos resultados do índice de iodo-amido e, assim, os parâmetros físico-químicos avaliados foram afetados significativamente pelo ponto de colheita nos diferentes pomares.

¹ Orientador, Professor do Departamento de Agronomia, CAV/UDESC. E-mail: amarante@cav.udesc.br

² Acadêmico do Curso de Agronomia, CAV/UDESC, bolsista de iniciação científica PIBIC/CNPq.

³ Professor do Departamento de Agronomia, CAV/UDESC.

⁴ Mestrando em Produção Vegetal, CAV/UDESC.