



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2014: SIC - XXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2014
<b>Local</b>	Porto Alegre
<b>Título</b>	APLICAÇÕES DE KNO <sub>3</sub> FOLIAR E A MATURAÇÃO DE FRUTOS DA LARANJEIRA 'SHAMOUTI'
<b>Autor</b>	LEONARDO ANDRE SCHNEIDER
<b>Orientador</b>	SERGIO FRANCISCO SCHWARZ

A laranja 'Shamouti' (*Citrus sinensis* (L) Osbeck), também conhecida como 'Jaffa', é uma cultivar de origem Israelense. É considerada uma cultivar promissora para mesa, apresentando frutos de excelente qualidade, tamanho médio a grande, formato alongado e peso médio de 180 g, coloração laranja intensa, aroma doce e agradável, pouca ou nenhuma semente, bastante resistentes ao transporte e ao armazenamento. Além disso, tem-se mostrado tolerante ao cancro cítrico causado por *Xanthomonas citri* subsp. *citri*. O objetivo do presente trabalho foi avaliar o efeito de diferentes concentrações de KNO<sub>3</sub>, aplicado via foliar, sobre a maturação de frutos das laranjeiras 'Shamouti', nas condições edafoclimáticas da tradicional região produtora de citros do RS. Para isso, foram avaliadas plantas em um pomar comercial implantado no ano de 2007 sob cultivo convencional, no município de Pareci Novo (29°38'16"S 51°23'52"W) - RS, em espaçamento de 6,0 × 2,0 m, sobre o porta-enxerto *Poncirus trifoliata* (L.) Raf. O solo é classificado como um Planossolo e o clima é classificado como Cfa. O delineamento experimental utilizado foi o de blocos ao acaso, com cinco tratamentos, quatro repetições e sete plantas por unidade experimental. Os tratamentos consistiram em concentrações de 0 %, 0,125 %, 0,25 %, 0,5 % e 1,0 % de KNO<sub>3</sub> (12-00-46), perfazendo um volume de calda de 540 mL/planta (450 litros/ha). Foram realizadas duas aplicações, nas datas de 07/05/2012 (antes da mudança de cor: ICC = 0) e 15/05/2012. Ajustou-se o pH da calda para 4,5 (Redutor: 3% de N, 30% de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> e 1,2% de S) e adicionou-se surfactante não siliconado Iharaguen® a 0,01%. A aplicação foi efetuada com pulverizador manual costal. Realizou-se o acompanhamento da maturação dos frutos cítricos através da coleta quinzenal de amostras de frutos desde abril a agosto, totalizando nove pontos. Em cada coleta realizada avaliou-se a qualidade interna dos frutos através de características físico-químicas do suco e a qualidade externa através da cor do epicarpo (casca). Quanto à qualidade interna, foram avaliados o teor de sólidos solúveis totais (SST) e a acidez total titulável (ATT) do suco. O teor de sólidos solúveis totais foi mensurado pelo uso de refratômetro digital (ATAGO). A acidez total titulável, foi obtida pela titulação de 6 g de suco com solução de 0,1 M de NaOH até pH 8,1 e expressa em percentual equivalente em ácido cítrico. Através da razão entre estas duas variáveis (SST/ATT) calculou-se o índice de maturação (IM). Quanto à qualidade externa dos frutos, mensurou-se a cor do epicarpo por meio do uso de medidor de cor Konica/Minolta CR 400, para o cálculo do índice de cor dos frutos cítricos (ICC). Com um volume de produção média de 52 t ha<sup>-1</sup>, não foi observada diferença significativa para os dados de ICC e IM entre os tratamentos em nenhuma das datas avaliadas, sendo que a maturação interna foi atingida no final do mês de abril. Já a mudança da cor de casca (ICC = 0) ocorreu na segunda quinzena do mês de maio. Também a adição do adjuvante nos cinco tratamentos não afetou a qualidade dos frutos. Portanto, aplicações foliares de KNO<sub>3</sub> até 1,0 % não afetam a maturação interna e externa de frutos da laranja 'Shamouti'.