



XXIV
Mostra
de Iniciação
Científica

SEMANA DO
CONHECIMENTO

A Universidade em movimento

De **7 a 10** de outubro de 2014



RESUMO

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS E PRODUÇÃO DE FRUTOS DE MORANGUEIRO INOCULADOS COM FUNGOS MICORRÍZICOS

AUTOR PRINCIPAL:

Renata Antonioli

E-MAIL:

renata.antonioli@hotmail.com

TRABALHO VINCULADO À BOLSA DE IC::

Pibic CNPq

CO-AUTORES:

Ana Cláudia Pedersen, Ana Paula Cecatto, Fabiola Stockmans De Nardi, Rosiani Castoldi da Costa, Marcos Vinícios P. Minosso e Cassiano T. de Oliveira Neto

ORIENTADOR:

Eunice Oliveira Calvete

ÁREA:

Ciências Agrárias

ÁREA DO CONHECIMENTO DO CNPQ:

5.01.00.00-9 - Horticultura e Olericultura

UNIVERSIDADE:

Universidade de Passo Fundo

INTRODUÇÃO:

O morango (*Fragaria x ananassa* Duch) é, mundialmente, uma das frutas mais apreciadas, não só pelo formato, cor, aroma e pelo sabor agradável, mas também pelo seu valor nutritivo (CALEGARO et al., 2002). A planta aliada a utilização de fungos micorrízicos beneficiam a produção do morangueiro melhorando a absorção de nutrientes para suprir as necessidades da planta. Diante do exposto, o objetivo do trabalho foi avaliar a influência de fungos micorrízicos arbusculares na produção e qualidade de frutos, bem como determinar o mês mais favorável a produção de frutos.

METODOLOGIA:

O experimento foi realizado em ambiente protegido, no setor de Horticultura da Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária/UPF, no período de 11 de setembro até 10 de dezembro de 2013. Foram utilizadas mudas frescas da cultivar Aromas, quatro isolados de FMAs (*Scutellospora heterogama*; *Acaulospora morrowiae*; *Claroideoglossum etunicatus* e *Rhizophagus clarum*), um inóculo comercial a base de micorrizas (*Rhizanova*®) e uma testemunha. O delineamento empregado foi em blocos casualizados, com quatro repetições, com arranjo em subparcelas. Na parcela principal foram dispostas as espécies de fungos micorrízicos e nas subparcelas os meses de colheita (Setembro à Dezembro). Os parâmetros avaliados foram: rendimento e caracterização química dos frutos e porcentagem de colonização micorrízica. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade de erro. Correlação de Pearson entre as variáveis de produção e qualidade.

RESULTADOS E DISCUSSÕES:

O experimento indicou presença de estruturas de FMAs, nas raízes de plantas de morangueiro independentemente dos inóculos utilizados e na testemunha, não apresentando diferenças significativas entre os tratamentos. A ANCOVA indicou interferência nos resultados de número de frutos totais, massa de frutos totais e massa fresca média de frutos totais e comerciais.

As variáveis, número de frutos totais, massa fresca de frutos totais e massa fresca média de frutos comerciais, tiveram resposta linear positiva com o aumento da porcentagem de colonização micorrízica.

Quando analisou-se a massa fresca média de frutos totais, observou-se o comportamento quadrático positivo .

Diferença significativa isolada foi verificada apenas para os meses de colheita. O mês de dezembro destaca-se pelo maior número e massa fresca de frutos total e comercial, todavia a relação SST/ATT é a menor entre os meses. O mês mais favorável ao desenvolvimento de frutos comerciais e de melhor sabor é outubro.

A igualdade entre os tratamentos com relação à porcentagem de colonização final está associada à infecção inicial das mudas de morango. Os fungos presentes inicialmente, adaptados a cultura exercem uma subpressão nos fungos adicionados ao meio (LOCATELLI & LOVATO, 2002) o que se confirma pela ausência de significância entre os tratamentos. Com relação aos resultados obtidos entre os meses de colheita, a temperatura e o fotoperíodo são os principais fatores que interferem na produtividade e qualidade dos frutos de morango.

CONCLUSÃO:

Os isolados e o produto comercial utilizados não afetam a produção e qualidade de frutos de morangueiro no sistema de cultivo sem solo. Todavia a porcentagem de colonização micorrízica, independentemente do inóculo utilizado, influencia na produção de frutos. O mês mais favorável ao desenvolvimento de frutos comerciais com melhor sabor é outubro.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

CALEGARO, J. M.; PEZZI, E.; BENDER, R. J. Utilização de atmosfera modificada na conservação de morangos em pós-colheita. Brasília. Pesquisa Agropecuária Brasileira, v. 37, n. 8, p. 1049-1055, 2002.

LOCATELLI, L. M.; LOVATO, P. E. Inoculação micorrízica e aclimatização de dois porta-enxertos de macieira micropropagados. Pesquisa Agropecuária Brasileira, v. 37, n. 2, p. 177-184, 2002.

Assinatura do aluno

Assinatura do orientador