

291

**EFEITO DE PORTA-ENXERTOS SOBRE A QUALIDADE DE FRUTOS DA TANGERINEIRA****'ONECO'**. Alisson Pacheco Kovaleski, Mateus Pereira Gonzatto, Leandro de Azambuja Barcellos, Patrícia Daniela da Silva Pires, Samanta Siqueira de Campos, Carolina Pereira Kechinski, Renar João Bender, Sergio Francisco Schwarz (orient.) (UFRGS).

O conhecimento do melhor momento de colheita é fundamental na qualidade de qualquer fruto. É conhecido que porta-enxertos (PE) afetam de forma distinta características determinantes desta qualidade. O objetivo deste experimento foi avaliar o efeito de seis porta-enxertos sobre a qualidade de frutos da tangerineira cv. Oneco (*Citrus reticulata* Blanco) através do monitoramento de características físico-químicas internas e externas de seus frutos. Para tanto, foram coletados frutos de plantas de 10 anos de idade em pomar comercial localizado no município de Butiá – RS, em quatro épocas distribuídas entre 9 de maio e 20 de junho de 2007. Foram avaliados o teor de sólidos solúveis totais (SST), acidez total titulável (ATT), índice de maturação (IM, obtido pela relação SST/ATT), porcentagem de suco, cor da casca (índices ICC e a/b) e vitamina C. Os PEs utilizados como tratamentos foram a laranjeira 'Caipira', os limoeiros 'Cravo' e 'Volkameriano', o citrangeiro 'Troyer', o citrumeleiro 'Swingle' e o *P. trifoliolata* 'Flying Dragon', em um delineamento experimental de quatro blocos completamente causalizados, utilizando-se quatro árvores por parcela. Os PEs 'Flying Dragon', 'Troyer' e 'Swingle' destacaram-se quanto a SST e ATT. Ao longo do tempo, não houve diferença estatística entre épocas para SST, porém houve decréscimo da ATT para todos os PEs, resultando num aumento do IM. Ocorreu, também, decréscimo da porcentagem de suco, chegando-se a valores inferiores ao aceitável comercialmente (40%). Os PEs 'Troyer' e 'Caipira' destacaram-se em vitamina C. Identificou-se que nas primeiras épocas os frutos já haviam atingido maturação interna ( $IM > 8$ ) enquanto externamente ainda estavam com coloração esverdeada ( $ICC$  e  $a/b < 0$ ), sendo esse um efeito das condições ambientais do período.