

## Composição mineral de maçãs 'Gala' produzidas em Vacaria-RS e São Joaquim-SC na safra 2012/13

Charle Kramer Borges de Macedo<sup>1</sup>, Christiano Mignoni de Lima<sup>2</sup>, Gilmar Ribeiro Nachtigall<sup>3</sup>, Cassandro Vidal Talamini do Amarante<sup>4</sup>, Fernanda Pelizzari Magrin<sup>1</sup>

A região Sul do Brasil destaca-se na pomicultura, sendo os estados do Rio Grande do Sul (RS) e Santa Catarina (SC) os principais produtores. O manejo nutricional adequado é determinante para a produtividade e qualidade dos frutos. Este trabalho teve por objetivo determinar a composição mineral de frutos de macieira da cultivar Gala, produzidos em Vacaria-RS e São Joaquim-SC, na safra 2012-2013. Selecionou-se 28 pomares. As concentrações de nitrogênio, fósforo, potássio, magnésio e cálcio foram determinados em amostras de frutos. Determinou-se também as relações N/Ca e (K+Mg)/Ca. Foram avaliados 20 frutos quanto à firmeza de polpa (N), sólidos solúveis (SS), acidez titulável (% ácido málico), índice de iodo-amido. Os teores médios (em matéria fresca) de N, P, K, Ca e Mg nos frutos foram, respectivamente, 311, 83, 1.383, 44 e 37 mg kg<sup>-1</sup> em Vacaria e 236, 90, 1.410, 55 e 36 mg kg<sup>-1</sup> em São Joaquim. Os valores médios das relações (K+Mg)/Ca e N/Ca foram 32 e 7,1 em Vacaria e 26 e 4,3 em São Joaquim. Maçãs 'Gala' apresentaram teores médios de P abaixo dos níveis críticos mínimos (100 mg kg<sup>-1</sup>). Relações médias de (K+Mg)/Ca acima dos níveis críticos máximos (30 mg kg<sup>-1</sup>) foram verificados em Vacaria, porém esse resultado não foi verificado em São Joaquim. A relação N/Ca ficou abaixo do nível crítico (14 mg kg<sup>-1</sup>), independentemente da região avaliada. Estes limites são considerados adequados para maior conservação da qualidade pós-colheita. As maçãs colhidas apresentaram variação nos resultados do índice de iodo-amido, por conseguinte, os parâmetros físico-químicos avaliados foram afetados significativamente pelo ponto de colheita.

<sup>1</sup> Mestrando(a) no Programa de Pós-Graduação em Produção Vegetal, CAV-UDESC, Av. Luis de Camões, 2090, CEP 88520-000, Lages, SC. E-mails: ckbmaced@gmail.com; fernandapelizzari@ibest.com.br

<sup>2</sup> Graduando em Agronomia, UCS-CAMVA, Av. Dom Frei Candido Maria Bamp, 28000, CEP 95200-000 Vacaria, RS. Estagiário da Embrapa Uva e Vinho. E-mail: cmlimamercio@hotmail.com

<sup>3</sup> Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 1513, CEP 95200-000 Vacaria, RS. E-mail: gilmar.nachtigall@embrapa.br

<sup>4</sup> Professor da Universidade do Estado de Santa Catarina, Centro de Ciências Agroveterinárias, Av. Luiz de Camões, 2090, CEP 88520-000 Lages, SC. E-mail: amarante@cav.udesc.br