

SOLUÇÕES CULTAZA

PROCESSOS DE MATURAÇÃO E AUMENTO DE CALIBRE DOS FRUTOS

INTRODUÇÃO

Podemos afirmar que um fruto está maduro, quando a sua semente se encontra formada e apta para propagação da espécie. Nestas condições, o fruto apresenta características organolépticas e aspecto visual próprio desta fase do ciclo vegetativo: Mudança de cor e acentuar do cheiro específico. Em linguagem comum, o fruto apresenta condições para ser consumido como alimento natural ou processado. O momento da colheita, pode ser designada de **fisiológica** (o fruto continua a sua maturação depois de colhido) ou de **Comercial** (o fruto apresenta os requisitos para ser utilizado pelo consumidor, nos seus diversos fins).

Os frutos podem ser classificados como **climatéricos**, p.ex. tomate, pera, maçã, melão, pêsego, ameixa, banana (no final do período de maturação apresentam um marcante aumento na taxa respiratória, provocado pelo aumento na produção de etileno) e **não climatéricos**, p.ex: uva, laranja, figo, melancia, feijão, (apresentam um declínio lento e constante de sua taxa respiratória após a colheita, independentemente do estágio de amadurecimento em que foram colhidos, pois produzem baixas quantidades de etileno. Frutos desse grupo não podem ser colhidos antes de sua maturação porque após sua colheita eles entram em processo de senescência).

DESENVOLVIMENTO

Durante o processo de maturação, ocorrem mudanças metabólicas, com aumentos importantes:

- Metabolismo de açúcares e ácidos, acentuando o doce do fruto, tirando firmeza á polpa;
- Compostos voláteis, tais como ésteres, aldeídos, cetonas, álcoois e outros, responsáveis pelo aroma característico dos frutos maduros;
- Actividades respiratórias e biogénese do etileno em frutos climatéricos.
- Mudança de cor da epiderme.

A determinação do ponto óptimo para a colheita dos frutos é um dos factores que contribuem decisivamente para a qualidade final do produto:

- Uniformidade em aspecto visual e características organolépticas;
- Poder de conservação e resistência ao transporte;

Existem, para cada espécie, métodos físicos, químicos e fisiológicos, para avaliar este momento óptimo para a colheita.

É bastante conhecido o efeito que os aminoácidos têm na produção de etileno, pelo que a sua aplicação está especialmente recomendada nos frutos climatéricos.

Associados aos processos de maturação, estão os processos de aumento de calibre, onde os aminoácidos e especialmente o nutriente potássio têm um papel importante nas rotas metabólicas que dão origem a uma boa maturação e um calibre desejado.

SOLUÇÕES CULTAZA

- **Sintex Foliar/AminoServ 12** (2 a 4dl/hl), via foliar, 2 a 3 L/ha em fertirrigação. Aplicar no princípio da mudança de cor. Repetir 8ª 10 dias após o primeiro tratamento.
- **Briosint K** (1 a 2 dl/hl), via foliar, 2 a 3 L/ha em fertirrigação. Aplicar 3 semanas antes da colheita, com 2 a 3 aplicações, espaçadas de 8 dias.
- **Binat Engorde** (2 dl/hl), via foliar, 4 semanas antes da colheita, com 2 a 4 aplicações, intervaladas de 8 dias.
- **Frutengorde** (40 a 50 ml/hl)), via foliar, 4 semanas antes da colheita, com 2 a 4 aplicações, intervaladas de 8 dias.



www.cultaza.com

Mais informação?
Contacte o seu técnico regional

✓ AS SOLUÇÕES REFERIDAS SÃO NATURAIS E SEGURAS, SEM RISCOS PARA O UTILIZADOR, CONSUMIDOR E PARA O AMBIENTE, SEM RESÍDUOS INDESEJÁVEIS.

✓ ESTÃO ESPECIALMENTE INDICADAS PARA MÉTODOS DE CULTURA MODERNOS EM PRODUÇÃO INTEGRADA

Bem
TRATAMOS AS SUAS PLANTAS

Zona Industrial da Carambança-Carregado ● 963784378

● Ilhas 966709574 ● Oeste 962745582 ● Ribatejo 925292847 ● Centro 962742465 ● Norte 968334844 ● Sul 962361594