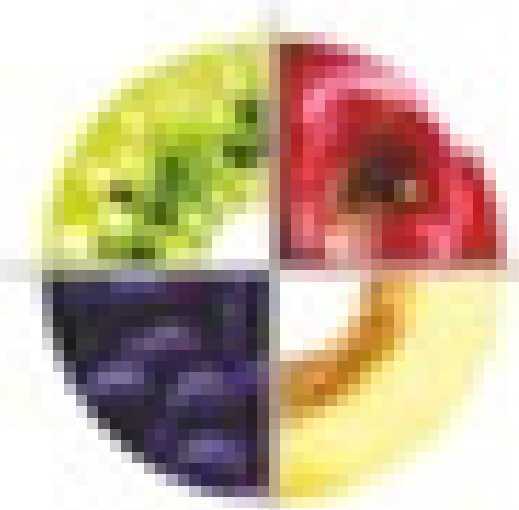


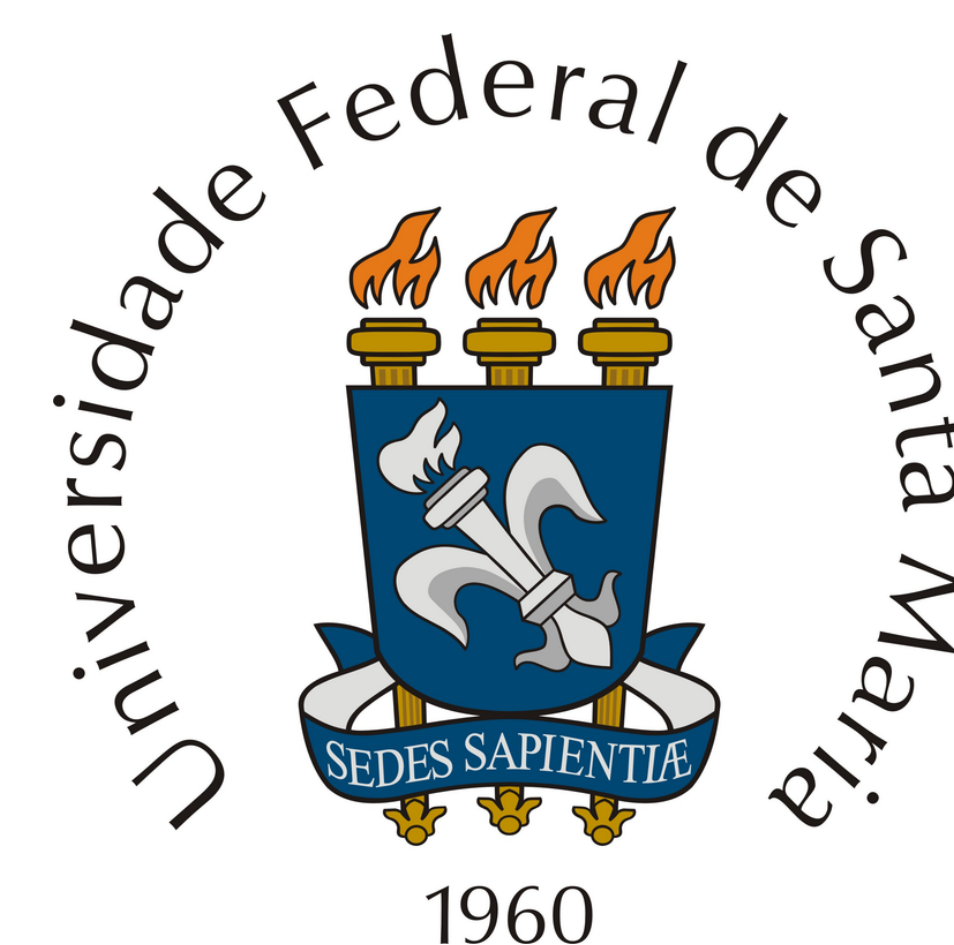


XIX ENFRUTE

28.29.30 JULHO 2026



III SEMCO

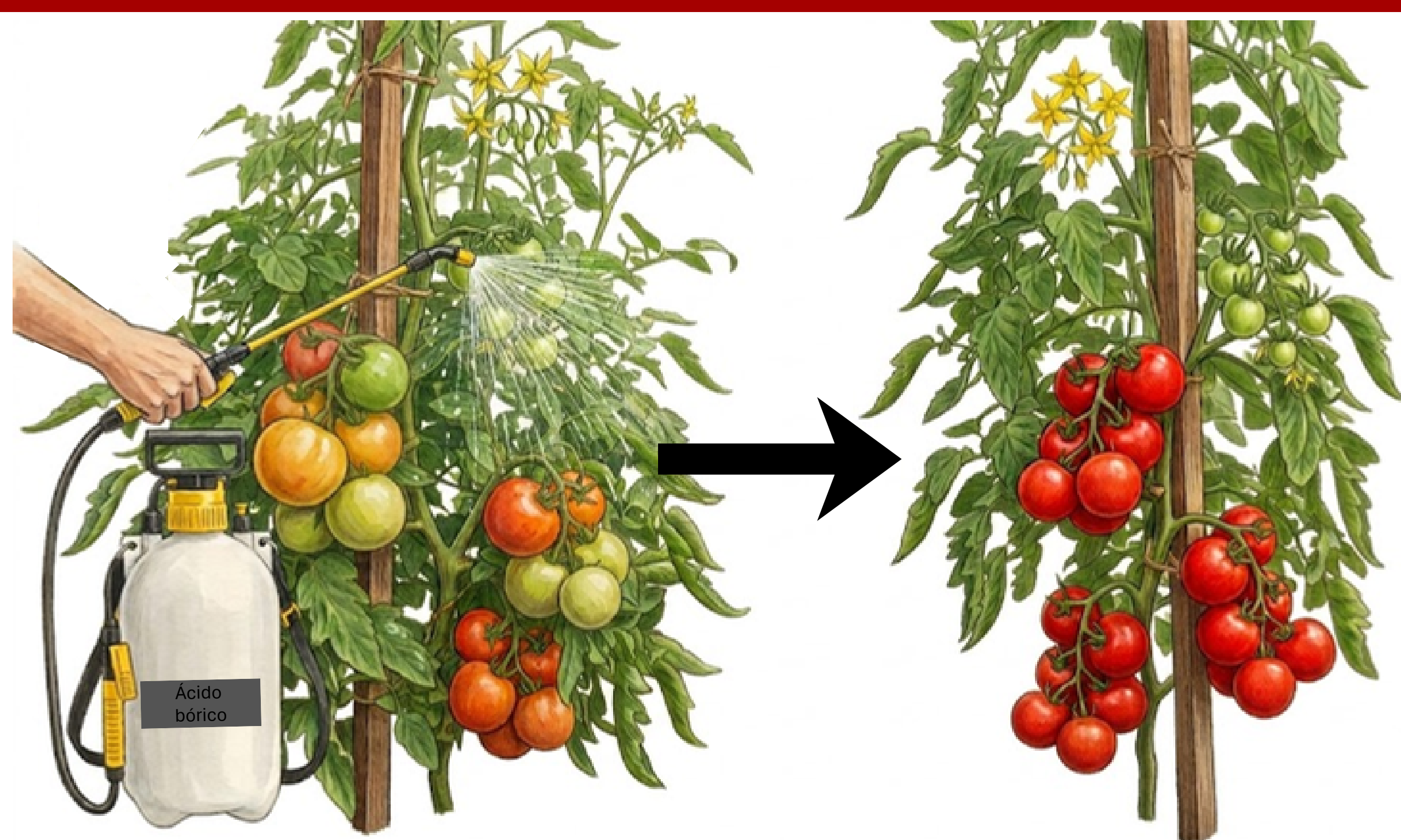


APLICAÇÃO PRÉ-COLHEITA DE ÁCIDO BÓRICO NA QUALIDADE E AMADURECIMENTO PÓS-COLHEITA DE TOMATES 'CORONEL' E 'SERRATO'

Brenda Eduarda Reis^{1 2}; Fabio Rodrigo Thewes¹; Bruna Regina Carvalho Pinto¹; Mateus Gaiardo dos Santos¹; Iasmin Emanuelli Becker¹; Luise Victoria Agnes¹

¹Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), ²reis.brenda@acad.ufsm.br

INTRODUÇÃO



OBJETIVO

Avaliar a eficiência da aplicação pré-colheita de diferentes doses de ácido bórico sobre a **firmeza** e **produção de etileno** de tomates do tipo longa vida.

METODOLOGIA

- Área Didático-Experimental NEPOL (UFSM, RS);
- Híbridos do tipo longa vida 'Coronel' e 'Serrato';
- Frutos verdes de tamanho comercial;
- Un. experimentais: cinco cachos em plantas distintas, contendo quatro frutos cada;
- Tratamentos: 0 (T1 - controle), 1 (T2), 2 (T3), 3 (T4) e 4% de ácido bórico (T5);

Avaliações:

Firmeza de polpa:



Produção de etileno:



Análise de regressão a 5% de probabilidade de erro.

RESULTADOS

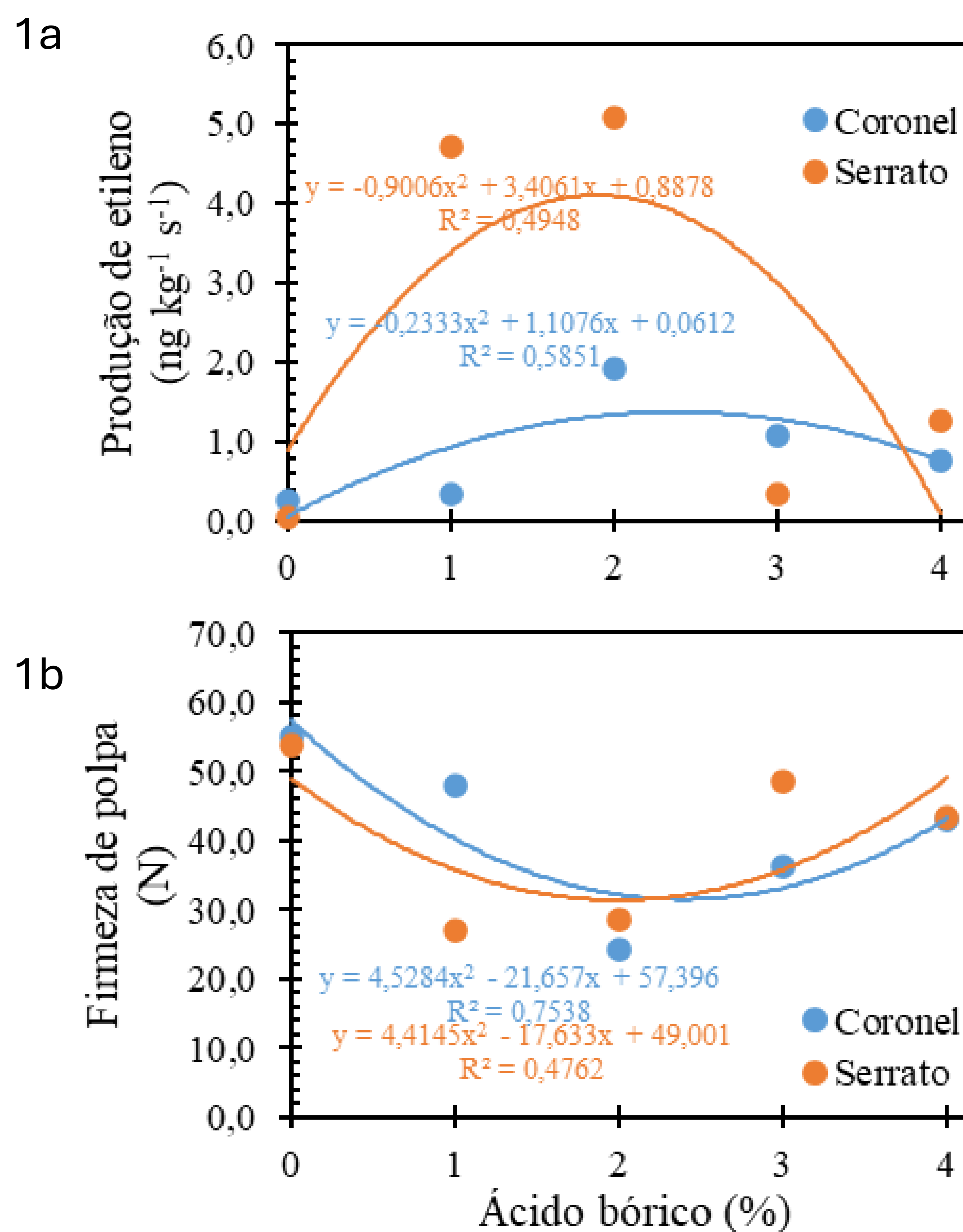
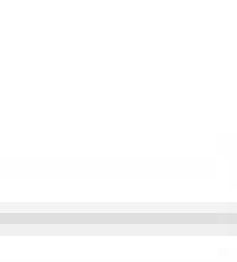
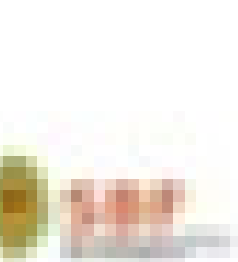
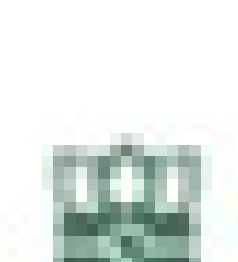
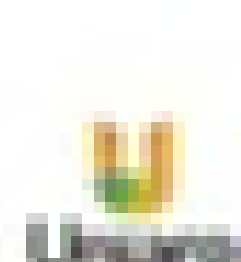


Figura 1: Resposta da produção de etileno (a) e firmeza de polpa (b) dos híbridos 'Coronel' e 'Serrato' em função de diferentes doses de ácido bórico pulverizadas diretamente nos frutos.

CONCLUSÃO

O uso de uma **dose próxima a 2%** de ácido bórico acelera o amadurecimento de ambos os híbridos, o que é evidenciado pelo **aumento na produção de etileno** e pela **perda de firmeza da polpa**. Além disso, o híbrido 'Serrato' mostra-se **mais sensível** a esse tratamento do que o 'Coronel'.



AGRADECIMENTOS

FAPERS

www.enfrute.com