

CBFV 2009

XII Congresso Brasileiro de Fisiologia Vegetal
"Desafios para produção de alimentos e bioenergia"
7 a 12 de setembro de 2009 - Fortaleza - CE



PROMOÇÃO:



Avaliação de ácidos húmicos obtidos a partir de leonardita e de turfa na cultura do melão (*Cucumis melo L.*)

Guilherme Augusto Canella Gomes¹, Adelino Júnior Thomazini², José Luiz Morgado de Freitas²

¹*Lab. Síntesis Asimétricas / Universidad de Zaragoza, Rua Guilherme Raimundo, 26, CEP 13700-000, Casa Branca - SP, fone (019) 3671-5601, e-mail: guilhermecanella@ig.com.br;*
²*Magrisa Brasil*

O objetivo deste trabalho foi avaliar os efeitos da aplicação de ácidos húmicos obtidos a partir de leonardita e de turfa na cultura do melão variedade Gália Estoril. Para tanto, foram utilizados dois produtos comerciais, sendo o primeiro formulado com ácidos húmicos obtidos a partir de leonardita (Polycana®) (T1) e o segundo constituído por ácidos húmicos oriundos de turfeiras (T2). Ambos os produtos foram aplicados via fertirrigação em plantios comerciais localizados no município de Mossoró – RN, conforme as recomendações dos fabricantes. O experimento foi instalado no delineamento de blocos casualizados com 3 tratamentos e 5 repetições. Foram utilizadas 5 repetições por tratamento, sendo que cada parcela experimental abrangia 0,5 ha. Para efeito comparativo, também foi avaliado um tratamento sem adição de ácidos húmicos (T0). Produtividade, calibre de frutos, brix, e porcentagem de frutos refugados foram avaliados. As produtividades apresentaram diferenças significativas entre si. As produtividades foram, em média, de 100.000 kg/ha para o tratamento T1, 86.200 kg/ha para o T2 e 78.000 kg/ha para a testemunha. Em relação ao calibre dos frutos, os tratamentos T1 e T2 diferenciaram estatisticamente, sendo que a % de frutos produzidos com calibres 5 e 6 foi de 81% e, na maioria de 1ª categoria, para o T1 e de 69% no T2. Já no T0, houve uma maior produção de frutos calibre 04. O brix dos frutos dos tratamentos T1 e T2 não apresentaram diferenças significativas entre si, independente do calibre dos frutos, variando de 9,2 a 11,6° brix, enquanto os frutos do T0 não superaram 7,3° brix. O T2 apresentou o dobro de frutos sem padrão para exportação em relação ao T1 (2,4%). A % de frutos refugados foi maior no T2, sendo principais causas de refugo de frutos o ataque de brocas e lagartas, frutos com estrias abertas e com



cicatrizes. Portanto, podemos concluir que a aplicação de ácidos húmicos provenientes de leonardita possibilitou maior produtividade e melhor qualidade dos frutos.

Palavras-chaves: ácidos húmicos, leonardita, fruticultura, nutrição mineral

Órgão Financiador: Magrisa Brasil