



Uso de óleos comestíveis na maturação do figo (ficus carica)

Gustavo Perotti Ticiani, Nelson Geraldo Golinski, Vinicius Coldebella Camilo, Eduardo Benvenutti Morello

Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia

Área: Agropecuária/Agronomia e afins

E-mail para contato: nelson.golynski@ifc-concordia.edu.br

O presente trabalho apresenta uma técnica que foi desenvolvida para forçar o amadurecimento do figo tendo em vista facilitar a colheita visando a superação de falta de mão de obra no meio agrícola, cuja cultura esta em constante crescimento em âmbito global. Sabendo-se que o figo é uma infrutescência que, por ocasião do início do processo de maturação, apresenta o avermelhamento de seu ostíolo e o fito hormônio responsável pela maturação começa a ser liberado em forma de gás para o ambiente. Logo, foi suposto que obstruindo este orifício (ostíolo), com o uso de óleos, o gás permaneceria no seu interior forçando a maturação em poucos dias. Para realizar este experimento foram testados quatro tipos de óleos para observar qual teria um melhor desempenho na retenção do fito hormônio liberado através do ostíolo. Os óleos utilizados no experimento foram: Girassol, Soja, Milho e Canola, sendo que para os frutos tratados sempre se utilizavam exemplares da mesma planta sem tratamento, como testemunhas. Quando os figos estavam prontos para a aplicação dos óleos, uma área foi isolada e demarcadas as plantas e frutos em que foi aplicado o óleo, sendo que cada um com uma cor. Após a demarcação foi aplicado uma gota de óleo em cada fruto, tanto em galhos de mesmo pé, quanto em plantas diferentes. A colheita foi sempre realizada em mesmo horário (12 horas:30 minutos), quando os mesmos atingiam o ponto de maturação desejada, ou seja, 1ª aplicação (pés diferentes): 26/02/15 - colheita: 02/03/15, 2ª aplicação (galhos de mesmo pé): 05/03/15 - colheita: 10/03/15 e 3ª aplicação (galhos de mesmo pé): 12/03/15 - colheita: 19/03/15, sempre aplicando em todos os frutos prontos, colhendo todos e fazendo análise dos 3 melhores. Após cada colheita foram realizadas as análises de ponto de maturação e de grau Brix (teor de açúcar), sendo que ao final do experimento, foi concluído que os óleos de canola e girassol, apresentaram o melhor desempenho, pois seus frutos sempre amadureciam antes. Quanto ao grau brix, as médias finais foram: Testemunha: 7,61 Soja: 8,63; Milho: 9,83; Girassol: 10,08 e Canola: 10,11.

Palavras-chave: Figo. Óleo. Maturação.