

Data : 18/02/2004 Hora :
Título: Maçã Fonte:
Autor: Rodrigo Aquino de Paula
Matéria:

Maçã - *Pyrus malus*

Até 1970 a cultura da macieira no estado do Paraná era cultivada em pomares domésticos, por colonos descendentes de europeus. Eram cultivados no sul do estado pela necessidade de número de horas de frio para quebrar a dormência. Os cultivares eram de baixa produtividade.

A partir daquela época foram trazidos para o Paraná variedades de outros países e liberados recursos do governo do estado para implantação de pomares de grande extensão principalmente na Região de Guarapuava.

O IAPAR começou a fazer pesquisa com a cultura da macieira a partir de 1973, basicamente no município de Palmas.

Neste informativo serão abordados:

- 1- **cultivares;**
- 2- **características da cultura;**
- 3- **área e produção do estado e**
- 4- **Dia de Campo de Maçã em Fraiburgo.**

1- Cultivares

Para escolher um cultivar o produtor deve levar em consideração duas características importantes:

- a) **característica agrônômica: adaptação ao meio ambiente, resistência a doenças e pragas, produtividade, precocidade de produção e**
- b) **valor comercial: características organolépticas, resistência a manipulação e conservação tanto no transporte quanto no armazenamento.**

Essas duas características têm de andar juntas, pois de nada adianta ter um produto aceito se o seu custo de produção for muito elevado ou, ter adaptação ao ambiente e não ser aceito pelos consumidores.

São cultivares utilizados no Paraná:

- **Gala: originário da Nova Zelândia obtido entre cruzamento de Kidd's Orange Red e Golden Delicious.**

- Fuji: de maturação tardia, originário do Japão resultante do cruzamento da Ralls Janet com a Delicious.
- Golden Delicious: originária do EUA.
- Anna: cruzamento entre a Red Hadassiya e Golden Delicious em Israel.
- Melrose: Originária do Cruzamento entre a Jonathan e Delicious nos EUA.

Com efeito, o produtor deve ter critério na hora da escolha de um porta enxerto, pois a escolha certa do porta enxerto pode evitar problemas com doenças (fungos), formação do sistema radicular e aumentar ou diminuir a densidade de plantio.

2- Características

A cultura da macieira tem algumas características importantes e que devem ser levadas em consideração como: precisa de temperaturas baixas (abaixo de 7,2°C) durante o inverno, temperaturas entre 18°C a 23° C na fase vegetativa. A temperatura logo após a 3ª semana da floração influencia a forma dos frutos sendo que com temperaturas baixas tem-se frutos alongados e com temperaturas altas tem-se frutos achatados. Os períodos de estiagem de setembro a abril influenciam o tamanho dos frutos bem como a diferenciação de gemas floríferas. O ramo reprodutivo é o esporão. A muda tem quebra de dormência através de frio (câmara fria) e produtos químicos.

Um tipo de condução utilizado na cultura é o "líder central modificado" que tem boa aeração e fotossíntese, mas, principalmente, permite uma melhor densidade no pomar.

Ainda o pomicultor deve estar atento aos distúrbios fisiológicos pré e pós colheita sendo o de deficiência de cálcio na absorção e translocação um grave problema que pode ser contornado com pulverizações de cálcio e distribuição de micro e macronutrientes.

3- Área e produção

Os principais pólos de produção de maçã estão localizados nos estados de Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Paraná

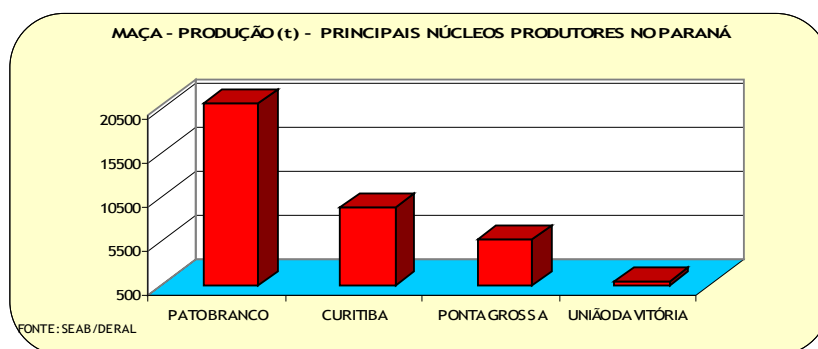
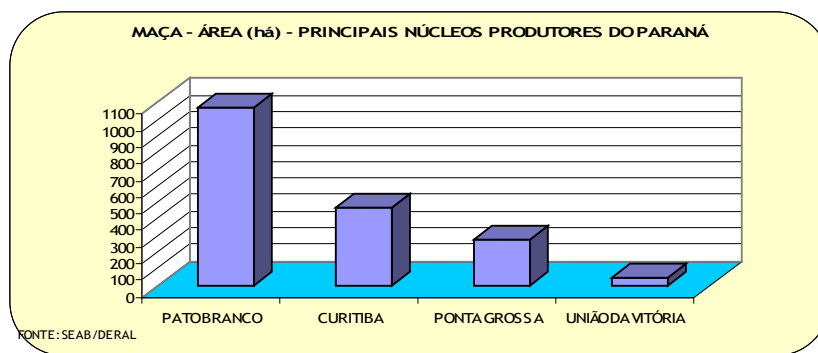
O estado de Santa Catarina possui 16.348ha com produção de 475.095t; o Rio Grande do Sul tem área de 13.352 ha com produção de 329.460 e o Paraná possui 1.816 ha com produção de 35.331t.

Com relação ao Paraná, o município de Palmas (Núcleo Regional de Pato Branco), apresentou problemas no final do ano de 2003 e início do ano de 2004 apontados abaixo:

- chuva de granizo isoladamente em pomares;
- sarna da maçã;
- Excesso de frio e geada em setembro/2003 atrasando a colheita

Esses fatores acarretaram maior descarte, e menor calibre dos frutos além de atrasar a colheita segundo Josemar Bannach Fonseca (Eng. Agrônomo - SEAB/DERAL/PALMAS). A colheita da variedade Gala já começou no interior do estado do Paraná.

Abaixo estão os gráficos que representam estimativa de área e produção safra 2003/04 nos quatro principais núcleos produtores de maçã no Paraná:



4- Dia de campo (SANTA CATARINA, FRAIBURGO - 11 a 14/02/2004)

Segue abaixo alguns pontos importantes apreciados na excursão para Santa Catarina (Fraiburgo, Videira e Caçador).

- Visita aos pomares da empresa RENAR para conhecer o sistema de condução de pomares de maçã em V;

- Controle biológico de ácaros (Prática) em pomares de maçã utilizando a cultura do feijão como hospedeira em estufa;
- Também a equipe presente conheceu o "canhão antigranizo" utilizado para dissolver o granizo, que causa estragos nos frutos;
- Visita a instalações da POMIFRAI (indústria de maçã em Fraiburgo) que possui um sistema avançado de pós-colheita utilizando atmosfera controlada no armazenamento da maçã (utilização do Nitrogênio em câmaras de armazenamento); Além disso, possui um bom sistema de embalagem e tem grande vocação para exportação;
- Visita às instalações da EPAGRI (pesquisa e extensão rural).

O grupo da excursão foi composto por trinta técnicos da SEAB/DERAL, EMATER - PR e UFPR.



*Visita a pomares de maçã para observar sistema de condução (Fraiburgo
- SC)*



Canhão Antigranizo (Fraiburgo - SC)

No próximo Informativo/DERAL serão tecidos mais comentários sobre, condições de pomares safra 2003/04 e área/produção de maçã.

Rodrigo Aquino de Paula - Eng. Agrônomo - SEAB/DERAL
rodrigop@seab.pr.gov.br