



11º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica – CIIC 2017  
02 a 04 de agosto de 2017 – Campinas, São Paulo  
ISBN 978-85-7029-141-7

## PONTO IDEAL DE COLHEITA DOS FRUTOS DE TRIFOLIATA PARA EXTRAÇÃO DE SEMENTES

Ana Júlia Borim de **Souza**<sup>1</sup>, Patrícia Marlucci da **Conceição**<sup>2</sup>, Fernando Alves de **Azevedo**<sup>3</sup>,  
Alexandre Gonçalves **Próspero**<sup>4</sup>, Luís Henrique dos **Santos**<sup>5</sup>

Nº 17156

**RESUMO** – A demanda por sementes de alta qualidade para a obtenção de porta-enxertos de citros é crescente, visando atender a Instrução Normativa 48 (MAPA, 2013), que exige 50% de germinação para a comercialização em citros. Dentre os fatores que determinam a alta qualidade das sementes está a colheita na época correta, assim o conhecimento do processo de maturação das sementes é fundamental. Objetivou-se com esse trabalho monitorar as alterações físico-químicas dos frutos visando definir o ponto ideal de colheita de trifoliata Limeira (*Poncirus trifoliata*). Frutos foram colhidos nas seguintes épocas: (i) início da safra (casca verde); (ii) meio da safra (coloração intermediária: verde/amarela) e (iii) final da safra (casca amarela). Após as colheitas, foram armazenados por 0, 15, 30 e 45 dias, a 5°C e 85% de umidade relativa. Realizaram-se análises do índice de cor na casca dos frutos; químicas do suco (sólidos solúveis, acidez e ratio); e testes nas sementes (umidade, germinação e emergência). Sementes de frutos verdes apresentam baixa qualidade fisiológica, por outro lado, os colhidos no final da safra, com maior índice de cor e ratio e menor acidez, possuem maior taxa de germinação. O armazenamento dos frutos, colhidos no meio da safra, aumenta a taxa de germinação. Conclui-se que a colheita de frutos de trifoliata no ponto ideal (maduros) ou o armazenamento de frutos colhidos com coloração intermediária proporciona sementes com alta qualidade fisiológica.

**Palavras-chaves:** *Poncirus trifoliata*; Limeira; qualidade fisiológica; maturação.

1 Autora, Estagiária: Graduação em Agroecologia UFSCar campus Araras; [anajuliaborim@gmail.com](mailto:anajuliaborim@gmail.com)

2 Orientadora: Professora da UFSCar campus Araras, Departamento de Desenvolvimento Rural (DDR), Araras - SP

3 Orientador: Pesquisador do Centro de Citricultura Sylvio Moreira/IAC, Cordeirópolis – SP [fernando@ccsm.br](mailto:fernando@ccsm.br);

4 Colaborador: Bolsista Fapesp: Graduação em Agroecologia UFSCar campus Araras - SP.

5 Colaborador: Graduação em Engenharia Agrônoma UFSCar campus Araras - SP.



**11º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica – CIIC 2017**  
**02 a 04 de agosto de 2017 – Campinas, São Paulo**  
**ISBN 978-85-7029-141-7**

**ABSTRACT** - *The demand for high-quality seeds to obtain citrus rootstocks is increasing, aiming to comply with Normative Instruction 48 (MAPA, 2013), which requires 50% germination for citrus commercialization. Among the factors that determine a high seed quality, it is a harvest at the correct time, as well as knowledge of the process of seed maturation is fundamental. The objective of this work was to monitor the physico-chemical quality of the fruits to define the ideal harvesting point for trifoliolate Limeira (*Poncirus trifoliata*). Fruits were harvested in the following periods: (i) beginning of the harvest (green peel); (ii) half of the crop (intermediate color: green/yellow) and (iii) end of harvest (yellow peel). After harvesting, they were stored for 0, 15, 30 and 45 days at 5 ° C and 85% relative humidity. Analyzes of the color index were carried out on the fruits peel; chemicals of the juice (soluble solids, acidity and ratio); and tests on seeds (moisture, germination and emergence). Seeds of green fruits present low physiological quality; on the other hand, those harvested at the end of the harvest, with higher index of color and ratio and lower acidity, have a higher germination rate. The storage of the fruits, harvested in the middle of the harvest, increases the rate of germination. It is concluded that the harvesting of trifoliolate fruits at the ideal point (mature) or the storage of fruits harvested with intermediate coloring provides seeds with high physiological quality.*

**Keywords:** *Poncirus trifoliata*; Limeira; physiological quality; maturation.