

044 - EFEITO DA APLICAÇÃO DE DIFERENTES DOSES DE AMINOÁCIDOS ORGÂNICOS SOBRE AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DA UVA 'NIAGARA ROSADA'

ARIANI GARCIA¹, JACIRA DOS SANTOS ISEPON², JOSÉ HERNANDES MARANGONI CORREA³, GISELE HERST VAZQUEZ², LAYS FABIANA DOS SANTOS COSTA¹

Resumo: Os aminoácidos são substâncias que participam diretamente no metabolismo das plantas e nas suas funções, e estão relacionadas a aspectos fisiológicos e biológicos. Quando a planta passa por deficiências de N ou algum tipo de estresse (química, física, etc.), tende a reduzir a produção de aminoácidos e, conseqüentemente, a reduzir a produção de proteínas, alterando profundamente seu desenvolvimento. Nesse sentido, este trabalho por objetivo verificar os efeitos da aplicação de diferentes doses de aminoácidos orgânicos, via foliar, sobre as características físico-químicas da uva 'Niagara Rosada'. O experimento foi realizado na área experimental da UNESP – Câmpus de Ilha Solteira-SP, de dezembro de 2010 a março de 2011. A aplicação dos aminoácidos orgânicos Vetor 1000[®] iniciou-se a partir do pegamento dos frutos, e então, aplicado quinzenalmente nas doses de 0; 50; 75; 100; 125 e 150mL.L⁻¹ até o início do amadurecimento. Os aminoácidos orgânicos foram diluídos em água e aplicados com pulverizador costal, utilizando-se de bico leque. Após a colheita, os cachos foram transportados para o Laboratório de Tecnologia de Alimentos, da FEIS-UNESP, onde foram avaliadas as características: sólidos solúveis (°Brix), acidez titulável em g de ácido málico/ 100 ml de suco, índice de maturação (SS/AT) e pH. Utilizou-se o delineamento inteiramente casualizado, e os resultados obtidos foram analisados no programa SISVAR, usando análise de Regressão a 5% para o efeito de doses. Constatou-se que não houve variação significativa para as diferentes doses de aminoácidos orgânicos para pH, °Brix, g de ácido málico/100 g de suco e SS/AT. Os resultados sugerem maiores estudos para melhor aproveitamento do potencial deste composto.

Termos para indexação: *Vitis vinifera*, L., pulverização, aminoácido orgânico.

THE APPLICATION EFFECTS OF DIFFEENT DOSES OF ORGANIC AMINO ACIDS OVER THE PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS OF GRAPE 'NIAGARA ROSADA'

Summary – Amino acids are substances that take part directly in the plants metaboisma and in thir functions and are related to biological and physiologic aspects. When the plants to through deficiencies of N or any kid of stress (Chemial, physical, etc.), it tends to reduce its amino acids production and consequently reduces the production of proteins, changing deeply its development. So then, this research had as its objective verify the application effects of different doses of organic amino acids, through leaves, over the chemical and physical characteristics of grape 'Niagara roada'. The trial was conducted a the experimental area of UNESP – Ilha Solteira-SP, in the period of December 2010 to march 2011. The application of organic amino acids (Vector 1000[®]) startd from swabbing the fruit, so then, applying biweekly in the doses (0, 50, 75, 100, 125, 150 mL.L⁻¹) until de ripen started. The organic amino acids were diluted in ater and applied with a costal sprayer using fan nose-dive. After e collection the fruit were transported to the lab of food technology of FEIS-UNESP, where they wre evaluated according to the following characteristics: Solube solids (°Brix), titratable acidity (g to malic acid/ 100 ml of juice); ripen index (SS/AT) and pH. It was also utilized entirely casualized delineation, and the obtained results were analyzed in the SISVAR program, used to analyze regression of 5% dor doses effects. It was verified that vaiation didn't

¹ Graduanda em Agronomia; ² Prof^a. Dr^a .; ³ Técnico do Laboratório de Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Engenharia de Ilha Solteira - Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" (FEIS/UNESP), Avenida Brasil, 56 - Centro, CEP 15385-000, Ilha Solteira-SP, ariani_garcia@hotmail.com.

exist in a significant quantity for different doses of organic amno acids forpH, °Brix, g of malic acid/100g of juice and SS/AT. The results suggest longer studies for a better profiting of de potential of this product.

Key words: *Vitis vinifera* L., spraying, organic amino acid.