

1 Vernalização negativa de alho – variedade Ito G3 - por três épocas de 2 plantio em 2020.

3
4 **Jose Magno Queiroz Luz¹, Sérgio Macedo Silva², João Paulo Diniz dos Santos¹,
5 Paula Gabriela S. Nunes Souto², Fabiana Silva Fraga¹, Kellen Letícia Martins de
6 Santana¹**

7
8 ¹UFU – Universidade Federal de Uberlândia. R. Ceará - Umarama, Uberlândia - MG, CEP: 38402-018.

9 ²UFVJM – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, R. Cruzeiro, 01 - Jardim São
10 Paulo, Teófilo Otoni - MG, 39803-371. jmagno@ufu.br, sergio.macedo@ufvjm.edu.br,
11 joaopaulo.conteagro@gmail.com, gabrelasousanunes18@hotmail.com, fabianas.f@hotmail.com,
12 kellensantana7614@gmail.com.

13 14 **RESUMO**

15
16 Para a diferenciação dos bulbilhos, o alho necessita de dias longos e exposição ao frio.
17 Para o cultivo de alhos nobres nas regiões Sudeste, Centro-Oeste e nas microrregiões do
18 Nordeste brasileiro é necessário a técnica de vernalização pré-plantio onde o alho
19 semente é acondicionado em câmara fria por um período de 40-60 dias na temperatura
20 de 2 a 4°C (Souza & Macedo, 2009). Os experimentos foram executados na fazenda
21 Santa Bárbara pertencente a Agrícola Wehrmann em Cristalina-GO. Foram utilizados
22 bulbilhos de alho semente com peso acima de 5 gramas da variedade Ito G3 originado
23 de Guarda-Mor, MG. O delineamento foi em blocos casualizados com três faixas de
24 temperatura de vernalização (-1°C a -3°C; 1°C a 3°C e 2°C a 4°C), quatro repetições e
25 três épocas de plantio (04/04, 18/04 e 16/05/2020). A duração da vernalização de alho
26 foi de 50 dias. O plantio foi realizado manualmente, assim como o arranquio. Após a
27 cura dos bulbos (45 dias) foi feita a contagem e classificação dos bulbos da classe 2 a 8
28 com base no diâmetro. As médias foram testadas pelo teste de F e comparadas pelo teste
29 de Tukey a 5% de significância. A variedade Ito apresentou maior produtividade (24,16
30 t ha⁻¹) na terceira época e com a vernalização negativa. Nas três épocas a produtividade
31 foi maior com as temperaturas de -3 a -1°C. A temperatura negativa também promoveu
32 maior teor de sólidos solúveis (33,43%) e teor de ácido pirúvico (49,0 µmol/g)
33 importantes para o sabor característico e pungência do alho. Os resultados obtidos
34 evidenciam que as temperaturas negativas de vernalização sobre a variedade Ito
35 apresentaram efeitos positivos sobre a produtividade, bulbos de maior classe comercial
36 e incrementaram as características físico-químicas após a cura.

37
38 **PALAVRAS-CHAVE:** *Allium sativum* L., vernalização, qualidade.

39 40 **REFERÊNCIAS**

41
42 SOUZA, R. J.; MACÊDO, F. S. 2009. Botânica e Cultivares. In. *Cultura do alho:*
43 *Tecnologias Modernas de Produção*. Lavras: UFLA, p. 21-37.
44