

ÍNDICE

PREFÁCIO	v
1 - ASPECTOS GERAIS E DISTRIBUIÇÃO DE CULTIVO	1
1-1. INTRODUÇÃO	1
1-2. DISTRIBUIÇÃO DA CULTURA	3
1-3. INDICADORES DE MERCADO	7
1-4. SISTEMAS DE PRODUÇÃO	8
1-4.1. Produção Convencional	9
1-4.2. Produção orgânica	10
1-4.3. Produção integrada	11
1-5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	12
2 - FISIOLOGIA DA PRODUÇÃO	13
2-1. GERMINAÇÃO	13
2-2. DESENVOLVIMENTO DAS RAÍZES	14
2-3. DESENVOLVIMENTO DA COPA	15
2-4. FLORESCIMENTO E FRUTIFICAÇÃO	15
2-5. TROCAS GASOSAS E RELAÇÕES HÍDRICAS	20
2-6. EFEITO DOS REGULADORES VEGETAIS	24
2-7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	27
3 - COPAS E PORTA-ENXERTOS	31
3-1. INTRODUÇÃO	31
3-2. VARIEDADES COPAS	32
3-3. PORTA-ENXERTOS	35
3-4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	44
4 - IMPLANTAÇÃO DO POMAR E TRATOS CULTURAIS	47
4-1. LOCAL DE PLANTIO	48
4-1.1. Condições climáticas	48
4-2. ESCOLHA DO TERRENO	50
4-2.1. Aspectos físicos do solo	50
4-2.2. Características químicas do solo	51
4-2.3. Aspectos biológicos	53
4-3. OPERAÇÕES PARA O PLANTIO	53
4-3.1. Conservação do solo	53
4-3.2. Plantio de quebra-ventos	54
4-3.3. Correção do solo	55
4-3.4. Espaçamento e implantação do pomar	55
4-4. TRATOS CULTURAIS	57
4-4.1. Manejo de plantas invasoras na linha da cultura	57
4-4.2. Manejo do mato no meio da rua	58
4-5. PLANTIO DE ADUBOS VERDES	60
4-6. PODAS NOS POMARES EM FORMAÇÃO E PRODUÇÃO	62
4-7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	64
5 - MANEJO DA FERTILIDADE DO SOLO	67
5-1. CRITÉRIOS PARA MANEJO DA FERTILIDADE DO SOLO	68
5-1.1. Análise química de solo	68
5-1.2. Análise de folhas	70
5-2. CORREÇÃO DA ACIDEZ DO SOLO	70
5-3. ADUBAÇÃO	72
5-3.1. Nitrogênio, fósforo e potássio	72
5-3.2. Micronutrientes	76
5-4. ADUBAÇÃO E QUALIDADE DOS FRUTOS	78
5-5. PERDAS DE NUTRIENTES NO SISTEMA SOLO-PLANTA	79
5-6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	80

6 - PROTEÇÃO INTEGRADA: PRAGAS	81
6-1. PRINCIPAIS PRAGAS	82
6-1.1. Ácaros	82
6-1.2. Cochonilhas	89
6-1.3. Larva minadora	95
6-1.4. Moscas brancas	96
6-2. PRINCIPAIS ARTRÓPODES PREDADORES	97
6-2.1. Insetos benéficos	97
6-2.2. Ácaros benéficos	99
6-3. MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS (MIP)	99
6-3.1. Pragas-chave	99
6-3.2. Amostragem e monitoramento	99
6-3.3. Níveis de ação ou controle	100
6-3.4. Produtos registrados	101
6-3.5. Seletividade dos produtos	101
6-3.6. Prazo de reentrada pós-pulverização	101
6-4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	109
7 - PROTEÇÃO INTEGRADA: DOENÇAS	113
7-1. QUEDA PREMATURA DOS FRUTOS JOVENS	114
7-2. GOMOSE DOS CITROS	114
7-3. RUBELOSE	117
7-4. VERRUGOSE	117
7-5. EXOCORTE	118
7-6. TRISTEZA	120
7-7. CANCRO CÍTRICO	123
7-8. DOENÇAS PROVOCADAS POR ALGAS	124
7-9. DOENÇAS FÚNGICAS DE PÓS-COLHEITA	124
7-9.1. Bolor-verde	125
7-9.2. Bolor-azul	127
7-9.3. Podridão-azedada	128
7-9.4. Podridão peduncular	130
7-9.5. Podridão parda	131
7-9.6. Antracnose	132
7-9.7. Podridão de <i>Alternaria</i>	133
7-10. DOENÇAS DE ETIOLOGIA DESCONHECIDA	134
7-10.1. Declínio dos citros	134
7-10.2. Lime blotch ou wood pocket	134
7-11. DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS	135
7-11.1. Podridão estilar	135
7-11.2. Oleocelose	135
7-11.3. Injúria pelo frio	136
7-12. NEMATÓIDES	136
7-13. DOENÇAS QUARENTENÁRIAS QUE AFETAM INDIRETAMENTE A LIMA ÁCIDA TAHITI	137
7-13.1. Clorose variegada dos citros	137
7-13.2. Mancha-preta dos citros	139
7-13.3. Verrugose da laranja doce	139
7-14. DOENÇAS EXÓTICAS	140
7-14.1. Vassoura-de-bruxa de Omã	140
7-14.2. Secamento dos cítricos	140
7-15. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	144
8 - COLHEITA E BENEFICIAMENTO	147
8-1. PADRÕES DE QUALIDADE	147
8-2. COLHEITA	149
8-2.1. Procedimentos	149
8-2.2. Índices ou coeficientes técnicos	152
8-3. TRATAMENTO PÓS-COLHEITA E EMBALAGEM	153
8-3.1. Frutas para o mercado interno	155
8-3.2. Frutas para exportação	156
8-4. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE	159
8-5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	162