

CARACTERIZAÇÃO FENOLÓGICA EM GRAUS-DIAS EM GENÓTIPOS DE FEIJÃO COM POTENCIAL PARA FEIJÃO-VAGEM.

XXXVIII Encontro de Iniciação Científica

Marcos Roberto de Lima Filho, Emanuel Magalhães da Costa, Daniele Martins de Sousa, Marcelo de Almeida Guimarães, Candida Herminia Campos de Magalhaes Bertini

Uma das principais espécies vegetais manejada no país, o feijão, está presente na alimentação diária do brasileiro pelo seu valor nutricional e preço baixo. Embora a cultura possa ser cultivada em uma ampla faixa ambiental, alguns fatores influenciam o seu desenvolvimento. Pode-se mensurar a influência de um desses fatores em relação ao ciclo utilizando o método graus-dias. Objetivou-se com esse trabalho caracterizar a fenologia de 6 variedades de feijão relacionando seus ciclos a quantidade de graus-dias necessária para o desenvolvimento em cada estágio. Foi realizado um ensaio usando o delineamento em blocos casualizados, com 6 tratamentos (variedades) e 3 repetições. A V1 (Variedade 1) foi a única pertencente à espécie *Phaseolus vulgaris*; as V2; V3; V4; V5 e V6, são todas pertencentes à espécie *Vigna unguiculata*, sendo duas do cultigrupo *sesquipedalis*. Todas as plantas foram tutoradas com utilização de fitilhos. O ciclo fenológico no feijão pode ser em 9 fases: V1, V2, V3, V4, R5, R6, R7, R8 e R9, indo das fases vegetativas (V1-V4) até atingir ponto de colheita (R8-R9). As temperaturas máximas e mínimas diárias foram coletadas a partir dos dados obtidos na estação agrometeorológica da UFC, as quais foram empregadas, posteriormente, na metodologia graus-dias. A variedade 1 apresentou o ciclo mais curto e assim a menor necessidade de energia para encerrar seu ciclo, cerca de 69 dias e 1.265 graus-dia. Já a variedade 5 apresentou o ciclo mais longo com 111 dias e 2.083 graus-dia para finalizar seu desenvolvimento. Observou-se que as variedades 1, 2, 4 e 6 apresentaram precocidade, enquanto as variedades 5 e 3, as mais tardias, ultrapassaram valores de 1.900 graus-dias para completar seu ciclo.

Palavras-chave: Fenologia. *Vigna unguiculata*. *Phaseolus vulgaris*. UFC.