



**NUTRIDUO**



**Chegou NUTRIDUO<sup>®</sup>, a tecnologia duplamente qualificada da ICL que reduz estresses oxidativos e promove a biofortificação.**

**Estresses abióticos  
são responsáveis  
por perdas de até  
65% do potencial  
produtivo  
das culturas.**

## **Principais estresses abióticos:**



**Excesso/Falta de água**



**Altas temperaturas**



**Alta luminosidade**



**Baixa fertilidade**

As produtividades atuais da maioria das culturas representam cerca de apenas 65% do seu potencial total.

Esses estresses causam tantas perdas por afetarem diretamente o processo fotossintético, aumentando a produção de radicais livres (EROs, os quais são tóxicos às plantas) e, com isso, diminuindo a produção e utilização dos açúcares produzidos.



## Perda de produtividade



Mas podemos mitigar estas perdas através do manejo.



**Nutriduo atua em 3 linhas de defesa** da planta, reduzindo o estresse oxidativo.



Impacto para um futuro sustentável.

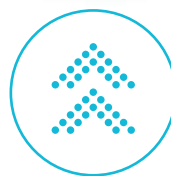




Sistema  
**fotoprotetor.**



Sistema  
**antioxidante.**



**Compostos da fotossíntese,**  
translocando para  
outras partes da planta.



**EROs**

Espécies tóxicas de  
 $O_2$  que são geradas em  
situações de estresses  
e causam danos às células.



## Benefícios

**Tolerância a estresses abióticos**

**Qualidade nutricional**

**Produtividade**



# Tangerina Murcott

Fazenda São José – Irapuã/SP

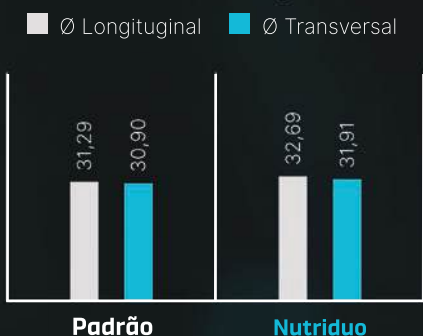
Primeira lavoura de citros biofortificada do Brasil



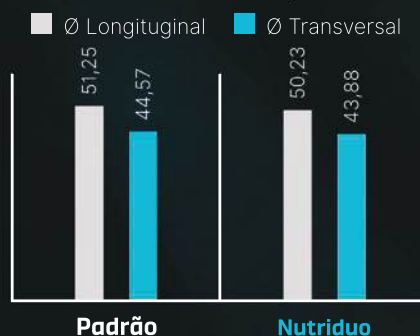
## Área

- 1 Fertilrigada
- 2 Solo arenoso
- 3 615 plantas/ha
- 4 Orientação de plantio norte-sul

## 1ª APLICAÇÃO



## 2ª APLICAÇÃO



Aplicação

2x 3kg/ha

NOTA: Frutos únicos no ramo terminal a 1,5 m do solo \*média de 50 frutos/tratamento

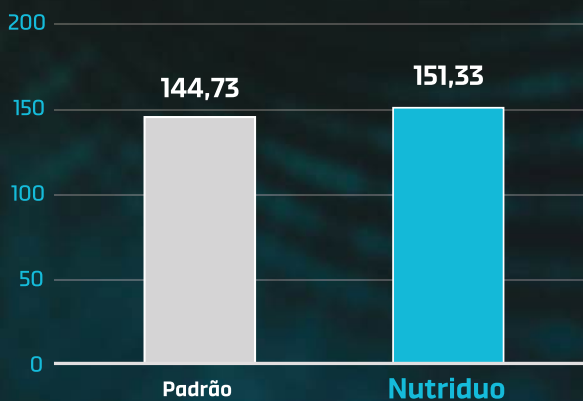
Impacto para um futuro sustentável.

# NUTRIDUO

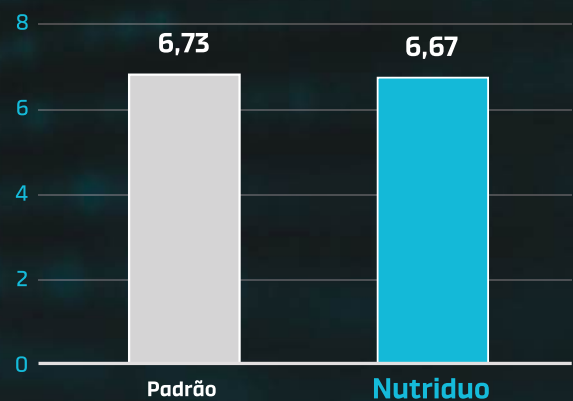
## Análise tecnológica de frutos



Peso do Fruto (g)



Diâmetro (cm)



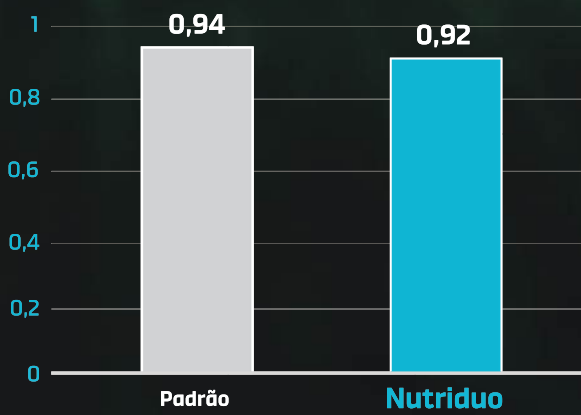
Altura (cm)



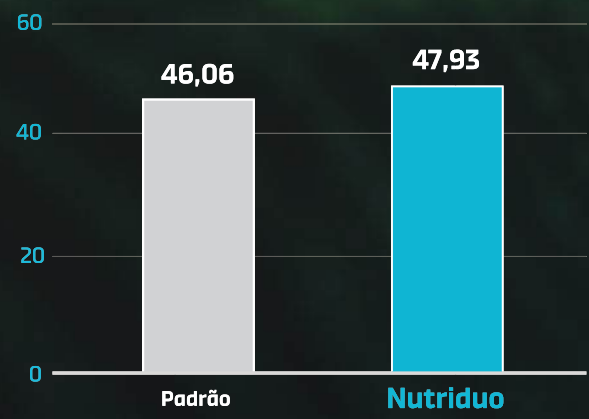
Brix°



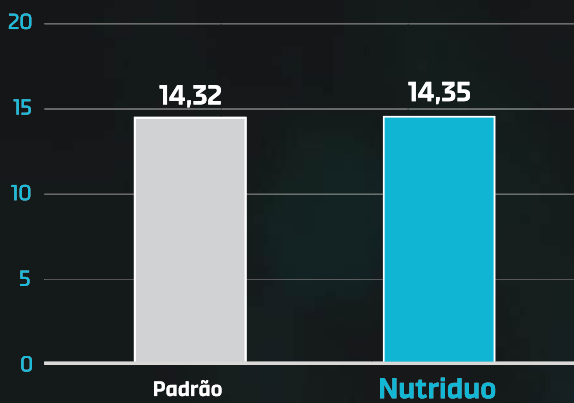
## Acidez



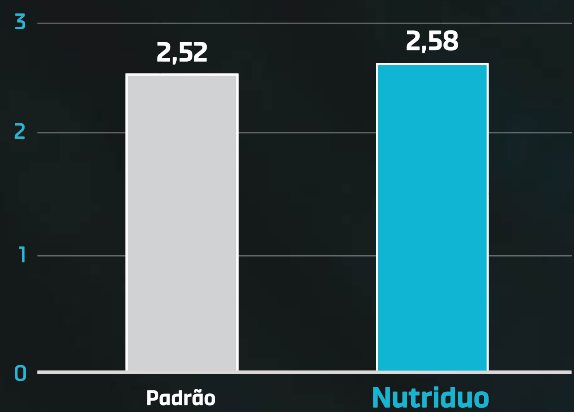
## % Suco



## Ratio



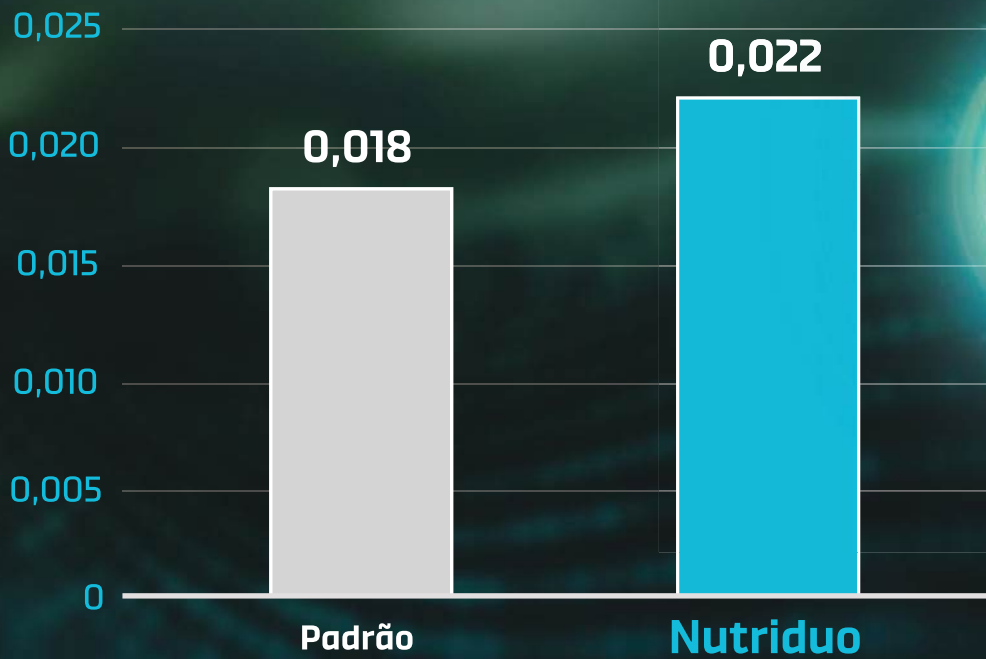
## I.T.



# Teor de Selênio no suco



## Teor de selênio no suco (mg/100 mL)

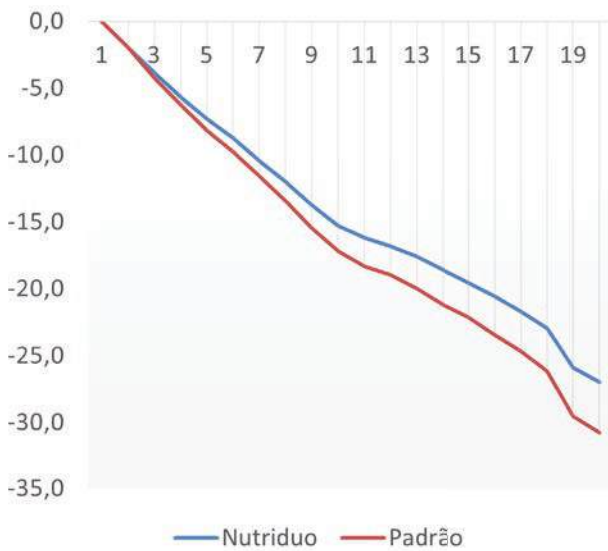


**Padrão**

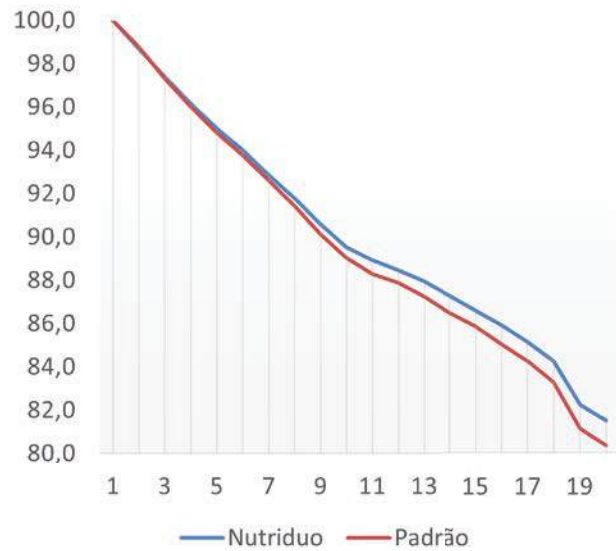
**Nutriduo**

# Shelf Life sob temperatura ambiente

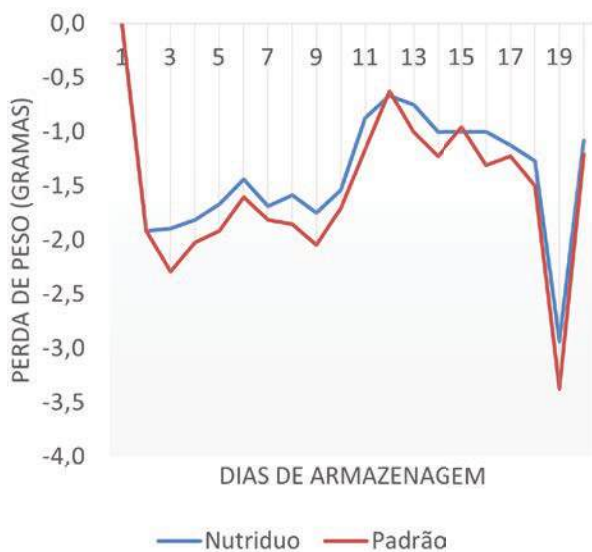
Perda de peso ao longo do armazenamento (g/fruto)



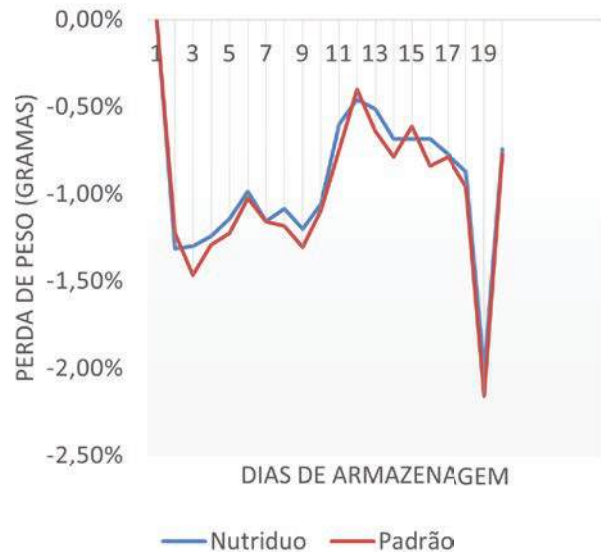
Evolução da perda de peso ao longo do armazenamento (%)

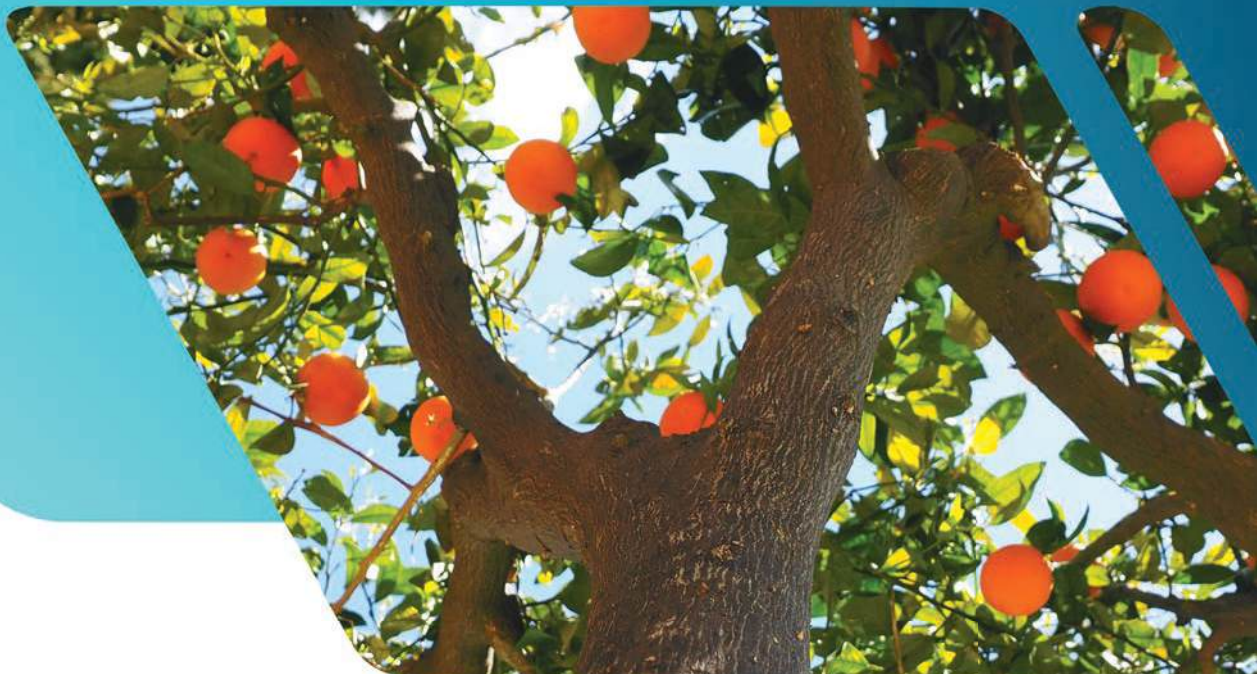


Perda de peso diário por fruto (g)



Perda de peso diário por fruto (%)

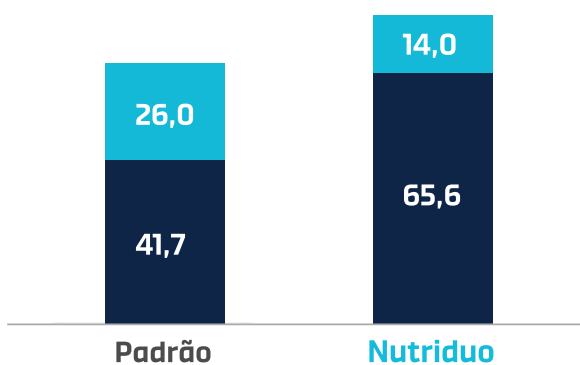




# Produtividade

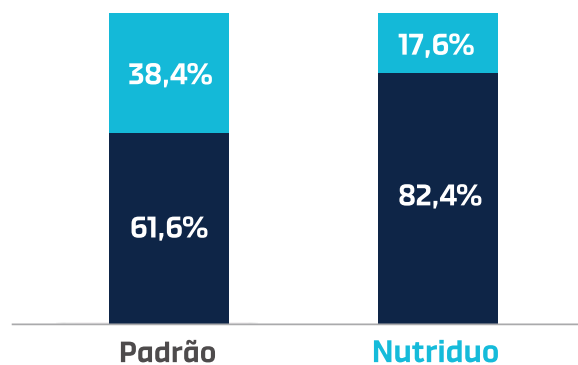
## Produtividade em kg/planta

■ Colhido ■ Frutos caídos



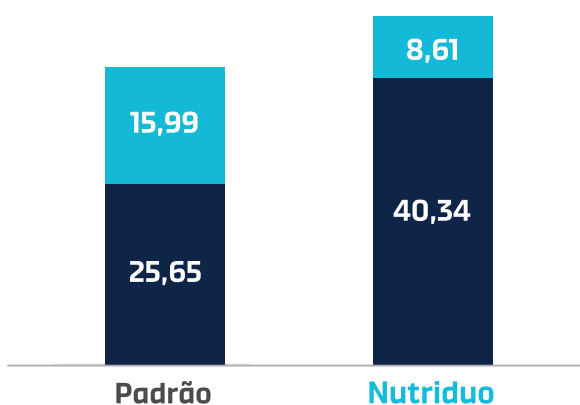
## Proporção de colheita e queda de frutos (%)

■ Colhido ■ Frutos caídos



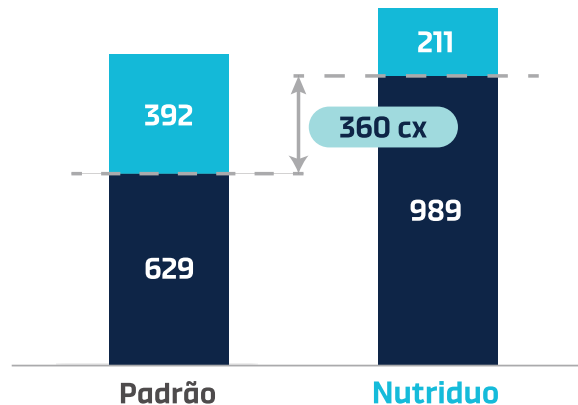
## Produtividade em t/ha

■ Colhido ■ Frutos caídos



## Produtividade em caixas\*/ha

■ Colhido ■ Frutos caídos



**Nota:** Produtividade obtida a partir da colheita de 10 plantas consecutivas  
Frutos caídos obtidos a partir de 3 plantas representativas e consecutivas



Impacto para um futuro sustentável

**Suporte ao cliente:**

Av. Dra. Ruth Cardoso, 8501 (3º andar)

Pinheiros, São Paulo - SP, 05425-070

Fone: (11) 3016-9600 (São Paulo)

0800 702 5656 (demais localidades)

<https://icl-growingsolutions.com/pt-br/>

Sistema Certificado:

