

DESENVOLVIMENTO DE FUNGO PÓS-COLHEITA EM LIMA ÁCIDA 'TAHITI' SOB DIVERSOS TRATAMENTOS

Êmili Borges Carlos¹, Jéssica Schmidt-Bellini², Eduardo Seibert²

¹ Acadêmica do Curso de Agronomia / Campus Sombrio / IFC / emiliborges@ihotmail.com

² Instituto Federal Catarinense / Campus Sombrio / Curso de Agronomia / jessica@ifc-sombrio.edu.br

Palavras-Chave: *Citrus latifolia*, armazenamento, controle de fungos, desidratação.

INTRODUÇÃO

Citrus latifolia é uma limeira ácida, popularmente conhecida como limão Tahiti. O Brasil situa-se entre os quatro maiores produtores desta variedade, com estimativa de que esta abranja aproximadamente quarenta mil hectares em área cultivada, sendo que a maior parte da produção encontra-se nos estados de São Paulo e Rio de Janeiro (IEA, 2008). A presença de fungos neste período é um fator determinante na manutenção do fruto armazenado, uma vez que em decorrência da sua ação, ocorrem alterações das características fundamentais ao fruto como aspecto, cor, sabor e vida útil para a comercialização. Torna-se então vital o controle e identificação destes agentes, para que se possa desenvolver métodos de armazenamento a fim de garantir a qualidade do fruto durante a pós-colheita.

Este trabalho tem como objetivo estabelecer um método de controle dos fungos que ocorrem na pós-colheita de limão Tahiti.

METODOLOGIA

O experimento foi realizado no IFC *campus* Sombrio, durante a safra 2012 com uma variedade de limeira ácida mais conhecida como limão Tahiti. Os frutos foram colhidos no próprio *campus*, em plantas que não receberam qualquer tipo de tratamento prévio, incluindo químico e as análises foram realizadas no laboratório de pós-colheita. Noventa limões foram selecionados e lavados com água corrente e sabão, para que se evitasse erro de avaliação visual da presença ou não de fungos. Estes foram organizados em seis bandejas com respectivamente quinze unidades cada. Sequencialmente foi aplicado um tratamento diferente por bandeja: i. Testemunha; ii. A frio ($8^{\circ}\text{C}\pm 1^{\circ}\text{C}$); iii. Calor; iv. Cloro; v. Cloro e Frio; vi. Cloro e Calor. Os tratamentos em que utilizou-se cloro, foram imersos por 30 segundos em uma solução contendo 0,5% de clorox. Os frutos armazenados em estufa ficaram a uma temperatura de 23°C , e os tratamentos somente com cloro (tratamento iv) e testemunha permaneceram em temperatura ambiente. Os frutos foram observados durante um período de dez dias, totalizando oito avaliações.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Observou-se o aumento da desidratação ao longo do período de armazenagem em todos os tratamentos,

contudo esta foi significativamente maior nos frutos em que se utilizou o Hipoclorito de Sódio quando combinado com outros tratamentos (Tabela1). Não houve desenvolvimento fúngico nem infecção de frutos em qualquer dos tratamentos. Acredita-se que devido à cutícula espessa, não houve capacidade dos fungos em se estabelecerem quando a casca permaneceu íntegra, hipótese que ganha força quando comparados os tratamentos realizados em um outro trabalho paralelo e simultâneo no mesmo laboratório (RAMOS & SEIBERT 2012, comunicação pessoal), no qual 40% dos frutos que tiveram a casca cortada por 2cm de profundidade por 3mm de comprimento, apresentaram crescimento e infecção da parte interna pelo patógeno *Penicillium*.

Tabela 1- Comparação entre a desidratação (%) dos frutos nos tratamentos em pós colheita de limão Tahiti.

Tratamentos	Média
Testemunha	6,22 a
Frio	3,74 a
Calor	10,45 b
Cloro	7,12 a
Cloro e Frio	4,82 c
Cloro e Calor	16,18 d

Médias seguidas da mesma letra (coluna) não diferem significativamente ao nível de 5% de probabilidade pelo teste de Tukey.

CONCLUSÃO

A Limeira ácida 'Tahiti' foi considerada resistente a ação de patógenos durante o período de pós-colheita, independentemente do tipo de armazenagem, desde que não sofra dano. A aplicação de Hipoclorito de sódio aumenta drasticamente a desidratação dos frutos, não sendo por este motivo uma boa alternativa para o controle de fungos nesta cultivar.

AGRADECIMENTOS

Às colegas Ângela Preza Ramos, Caroline Fols Freccia e Leticia Gonçalves Peres do laboratório de pós-colheita, pelo auxílio no desenvolvimento deste trabalho.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

IEA – Instituto de Economia Agrícola. O Mercado de Lima Ácida Tahiti. *Análises e Indicadores do Agronegócio*, v. 3, n.12. 2008.