

FUNGOS ASSOCIADOS À DETERIORAÇÃO PATOLÓGICA PÓS-COLHEITA EM UVA DE MESA (cv. ITÁLIA) PRODUZIDA NO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO

M. M. CHOUDHURY, EMBRAPA-CPATSA, C.P. 23, CEP 56300-000, Petrolina-PE

A uva de mesa no Submédio São Francisco ocupa uma área cultivada de cerca de 4500 ha, dos quais cerca de 85% são explorados com a cultivar Itália. As condições edafoclimáticas dessa região favorecem a produção de uva de mesa durante todo o ano. Diversos fatores causam perdas na qualidade e conservação pós-colheita, sendo a deterioração patológica responsável por sérios prejuízos econômicos. A uva é atacada por vários microorganismos durante as fases de produção, colheita, manuseio, transporte, armazenamento e venda. Um levantamento dos fungos pós-colheita foi realizado em 193 amostras de uva, cultivar Itália, produzidas nesta região durante o período de 1994/1996, para determinar a incidência e a frequência de fungos associados à deterioração patológica pós-colheita da uva, após o período de armazenamento. As caixas de uva foram coletadas ao acaso, periodicamente, nas lavouras da região e armazenadas em câmara fria à temperatura entre 2-4°C, com umidade relativa entre 85-95%, durante 30 dias. Detectaram-se onze gêneros de fungos associados à deterioração patológica pós-colheita, dos quais os mais frequentes foram: *Cladosporium* (67,9%), *Alternaria* (42,5%), *Aspergillus* (37,3%), *Penicillium* (25,9%) e *Rhizopus* (22,3%).