

540

Produtos fermentados a base de casca de camarão para o controle do oídio das cucurbitáceas Medeiros, F. H. V. & Bettiol, W. DFP/UFLA, 37200-000, Lavras, MG; flaviohvmedeiros@bol.com.br. Shrimp hull fermented based products to control the cucurbit oidium

O oídio é responsável por importantes perdas no cultivo de hortaliças e o controle químico, usualmente empregado, seleciona populações resistentes do patógeno e tem longo período de carência para plantas de ciclo curto. Dessa forma, há necessidade de se desenvolver formas alternativas de controle da doença. No presente trabalho foi estudado o efeito de dois produtos obtidos da fermentação de casca de camarão: um obtido da mistura de casca de camarão e melaço (CCM); e outro contendo 25% de CCM e 75% de hidrolisado de peixe. Esses produtos foram pulverizados semanalmente em plantas de abobrinha cv Caserta com 15 dias nas concentrações de 0, 1, 2 e 10% e mantidas em casa de vegetação contendo alta pressão de inóculo do patógeno. Semanalmente, por três semanas após 1ª aplicação, foi avaliada a severidade da doença, com a qual foi calculada a área abaixo da curva de progresso da doença (AACPD). Os produtos não apresentaram diferença estatisticamente significativa entre si, em todas as concentrações testadas. A 10%, tanto HCCM+F (redução de 92,23%) como HCCM (redução de 89,38%) reduziram significativamente a AACPD