

## Fungos associados a frutos de maracujá em pós-colheita produzidos no Estado da Bahia

Marisa dos Santos Lisboa<sup>1</sup>; Carla Idalina Fernandes<sup>1</sup>; Maria Zélia Alencar de Oliveira<sup>2</sup>; João Roberto Pereira Oliveira<sup>3</sup>; Marcela Passos Cavalcanti<sup>4</sup>; Cristiane de Jesus Barbosa<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Estudante de Ciências Biológicas da Universidade Federal da Bahia; <sup>2</sup>Pesquisador da Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola; <sup>3</sup>Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura; <sup>4</sup>Bióloga da Seagri. E-mails: maryllis@hotmail.com, carla-id1@hotmail.com, zeliaao@gmail.com, cristiane.barbosa@embrapa.br, marcelapcavalcanti@hotmail.com

**Introdução** – A cultura do maracujá tem um lugar de destaque na fruticultura brasileira, tendo a Bahia como o maior produtor de maracujá-amarelo (*Passiflora edulis* Sims f. *flavicarpa* Deg.). No entanto, existem inúmeros fatores que conduzem para perdas na comercialização dos frutos e uma das principais causas são as doenças fúngicas. **Objetivo** – Identificar fungos em amostras de frutos pós-colheita de maracujá-amarelo de pomares das principais regiões produtoras do Estado a saber, Valença, Brejões, Jaguaquara, Itiruçu e Livramento de Nossa Senhora, nas safras de 2014 e 2015. **Material e Métodos** – As análises foram realizadas pela observação direta dos sintomas e pelos métodos de câmara úmida e do plaqueamento de fragmentos da casca dos frutos em meio de cultura batata-dextrose-ágar (BDA). Para isolamento pelos dois métodos, efetuou-se a desinfestação dos frutos com álcool a 70%, e hipoclorito de sódio a 2%. Posteriormente, os frutos, pelo método de câmara úmida, foram incubados em recipientes de vidro, contendo algodão umedecido, durante cinco dias, à temperatura ambiente ( $26 \pm 2^\circ\text{C}$ ) e após este período, observados em microscópio estereoscópico, preparando-se lâminas das estruturas fúngicas crescidas em sua superfície para identificação em microscópio óptico. Na impossibilidade da identificação, fragmentos das estruturas fúngicas desenvolvidas sobre os frutos e pedaços da casca, foram plaqueados em BDA. As placas foram mantidas à temperatura ambiente, procedendo-se, após oito ou dez dias, a identificação da cultura baseada nas características macro e micromorfológicas. A identificação de espécies de *Fusarium* recuperadas também foi realizada por meio de comparação de sequências do gene do fator de alongamento da tradução 1 $\alpha$  (*tef-1 $\alpha$* ) com sequências do banco de dados do NCBI. **Resultados** – Foram recuperados seis gêneros fúngicos, registrados como determinantes de podridões pós-colheita de maracujá: *Alternaria* sp., *Cladosporium herbarum*, *Colletotrichum* sp., *Fusarium* spp., *F. proliferatum* e *Lasiodiplodia* sp. O *Fusarium* foi o gênero mais frequentemente recuperado, com 80% de incidência nas amostras. Identificou-se ainda *F. oxysporum*, *F. solani* e *F. fujikuroi*, além de fungos pertencentes à Secção *Nigri* (Grupo *Aspergillus niger*). **Conclusões** – Com base nos resultados obtidos, foram identificados gêneros e espécies de fungos já descritos como causadores de podridões na pós-colheita do maracujá. Um estudo mais amplo deve ser realizado para avaliar a existência e o nível de dano econômico causado por estes patógenos na comercialização do maracujá no estado da Bahia.

**Palavras-chave:** *Passiflora edulis*; agentes fúngicos; doenças pós-colheita.