



**XXIX Congresso  
Brasileiro de  
Fruticultura**  
I Feira de Tecnologia em Fruticultura  
Brazil Fruits · X Prunus Sem Fronteiras  
4 a 8 de agosto de 2025 · Campinas/SP

## COMPOSTOS ORGÂNICOS VOLÁTEIS NO CONTROLE DE *Colletotrichum* spp. EM UVA ‘BRS VITÓRIA’

Lucimara Rogéria Antonioli<sup>1</sup>; Patrícia Cia<sup>2</sup>; Ilana Urbano Bron<sup>3</sup>; Itala Suzana Oliveira Silva<sup>4</sup>;  
Daniel Terao<sup>5</sup>; Dannaya Julliethy Gomes Quirino<sup>6</sup>

<sup>1</sup>Embrapa Uva e Vinho. lucimara.antonioli@embrapa.br; <sup>2</sup>Instituto Agronômico. pcia@sp.gov.br;

<sup>3</sup>Instituto Agronômico. ilana.bron@sp.gov.br; <sup>4</sup>Universidade Federal da Bahia. italanut@gmail.com;

<sup>5</sup>Embrapa Meio Ambiente. daniel.terao@embrapa.br; <sup>6</sup>Universidade Estadual de Campinas. dannaya\_gomes@yahoo.com

Compostos orgânicos voláteis (COV) apresentam comprovada atividade antifúngica e podem ser potenciais fumigantes para uso em pós-colheita de frutas. Este trabalho avaliou o efeito do etanol, hexanal, metil jasmonato e salicilato sobre a incidência e a severidade de podridão causada por *Colletotrichum* spp. em uvas ‘BRS Vitória’. As bagas foram individualizadas da ráquis por meio do corte do pedicelo, higienizadas e acondicionadas em forminhas de papel. A inoculação foi realizada a partir da deposição de 10 µL de suspensão contendo 10<sup>5</sup> conídios de *Colletotrichum* spp mL<sup>-1</sup> sobre fermento realizado na região equatorial da baga. Estas foram acondicionadas em embalagens de polietileno tereftalato (1000 mL) e mantidas a 25 °C e 80% UR, por 24h. Após esse período foram adicionados nas embalagens frascos de vidro contendo o COV em diferentes concentrações (etanol: 0; 2,3; 3,9; 6,2 e 9,3 mL L<sup>-1</sup>; hexanal: 0; 38,9; 77,9; 155,7; 233,6 µL L<sup>-1</sup>; metil jasmonato e salicilato: 0; 5; 10; 15 e 20 µL L<sup>-1</sup>). As bagas foram armazenadas por 5 dias a 10 °C. Após esse período, foram transferidas para 22 °C, onde foram mantidas por até 5 dias e avaliadas diariamente quanto à incidência (%) e severidade da lesão fúngica (diâmetro da lesão). Todas as concentrações de etanol reduziram a incidência da doença nas bagas ao término da refrigeração e um dia após a transferência para 22 °C; entretanto, a partir do 2º dia, somente as duas maiores concentrações de etanol reduziram, significativamente, a incidência da doença. As lesões nas bagas inoculadas e tratadas com 9,3 e 6,2 mL L<sup>-1</sup> de etanol apresentaram lesões 88% e 56% menores, respectivamente, quando comparadas ao controle, após 5 dias de manutenção das uvas a 22 °C. A dose de 9,3 mL L<sup>-1</sup> retardou em dois dias o aparecimento de sintomas e manteve a incidência e a severidade baixas até o final das avaliações. O metil jasmonato (10, 15 e 20 µL L<sup>-1</sup>) foi eficiente em reduzir a incidência de doença nas uvas no dia seguinte à transferência da refrigeração para 22 °C, porém somente a concentração de 20 µL L<sup>-1</sup> proporcionou a menor incidência no 2º e 3º dias de armazenamento. Quanto à severidade, uvas tratadas com 20 µL L<sup>-1</sup> apresentaram valores médios das lesões significativamente inferiores àqueles encontrados nas uvas controle praticamente durante todo o período de avaliação, com 30% de redução no tamanho das lesões. O hexanal e o metil salicilato não apresentaram efeito sobre o controle da doença em nenhuma das concentrações estudadas.

**Termos para indexação:** etanol, hexanal, metil jasmonato, metil salicilato, Uvas de mesa