

FUNGOS CAUSADORES DE DETERIORAÇÕES PÓS-COLHEITA DE UVA CV. ITÁLIA PRODUZIDA NO PERÍMETRO IRRIGADO DE BEBEDOURO, PETROLINA-PE. M.M. CHOUDHURY (Lab. Qualidade Pós-Colheita, EMBRAPA Semi-Árido, C.P. 23, 56300-000 Petrolina-PE). Fungi causing postharvest deteriorations of table grape, cv. Itália produced in the irrigated perimeter of Bebedouro, Petrolina-Pernambuco State (Brazil).

Os perímetros irrigados da região semi-árida brasileira merecem destaque no contexto nacional, pois constituem-se nos principais produtores e exportadores de uvas finas de mesa do Brasil. As condições edafoclimáticas favorecem o cultivo de variedades finas de mesa que podem ser colhidas em qualquer época do ano. Porém, diversos fatores causam perdas na qualidade mercadológica e conservação pós-colheita das uvas, sendo as deteriorações patológicas responsáveis por sérios prejuízos econômicos. A uva 'Itália' é atacada por vários fungos durante as fases de produção, colheita, manuseio, transporte, armazenamento e comercialização. Nos períodos chuvoso e seco de 1997, 252 amostras de uva, cv. Itália, produzidas no Perímetro Irrigado de Bebedouro, Petrolina-PE, foram avaliadas para a incidência e frequência de fungos pós-colheita, como também graus de deterioração, após diferentes períodos de armazenamento. As caixas de papelão de 3,0 kg de uva foram coletados ao acaso, semanalmente, nas lavouras do Perímetro Irrigado de Bebedouro, e levadas para o Laboratório de Qualidade Pós-Colheita da EMBRAPA Semi-Árido, onde foram efetuadas três avaliações: 0, 15 e 30 dias após a colheita. Detectaram-se nove gêneros de fungos associados às deteriorações patológicas pós-colheita, dos quais os mais freqüentes foram: *Alternaria* (62,1%), *Cladosporium* (55,2%), *Penicillium* (34,5%) e *Rhizopus* (24,1%), no período chuvoso, enquanto, no período seco ocorreram (*Cladosporium* (38,4%), *Alternaria* (32,1%), *Penicillium* (25,5%) e *Rhizopus* (17,3%).