

49 Uso de tratamento térmico em maçãs 'Fuji' para controle da podridão "olho-de-boi" (*Cryptosporiopsis perennans*) na pós-colheita

Vinícius Adão Bartnicki; Rosa Maria Valdebenito Sanhueza; Cassandro Vidal Talamini do Amarante; Cristiano André Steffens; Lucas da Ressurreição Garrido

Avaliou-se o efeito da aspersão de água aquecida no controle da podridão "olho-de-boi" em maçãs da cultivar Fuji Kiku em pós-colheita. Maçãs com 4 meses de armazenamento refrigerado foram selecionadas e em seguida mergulhadas em uma solução de desinfestação, contendo hipoclorito de sódio (2%), água destilada e álcool (92,8%GL), na proporção de 4,5:4,5:1, durante 3 minutos. Os frutos foram imersos em água destilada por 10 segundos e enxugados com papel toalha. As maçãs foram inoculadas em quatro locais, no lado de maior coloração, com discos de 1x1 mm do isolado 5 CNPUV de *C. perennans*, desenvolvido em BDA durante 15 dias. As maçãs foram incubadas durante 13 dias a 22°C sob luz contínua, e submetidas aos seguintes tratamentos na linha de seleção de maçãs: 1) testemunha (sem tratamento); 2) aspersão de água a 50°C durante 30 segundos; 3) aspersão de água a 50°C durante 40 segundos. Após os tratamentos, as maçãs foram incubadas sob luz contínua a 22°C, sendo que após 14 e 25 dias efetuou-se a contagem de lenticelas necrosadas, de podridões e avaliou-se o diâmetro das mesmas. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com 5 repetições de 4 frutos. As médias foram comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade de erro. Observou-se redução no número de lenticelas necrosadas e na incidência e severidade de podridões nos frutos tratados, quando comparados à testemunha. Com aspersão de água aquecida por 30 e 40 segundos, a redução na incidência de podridões foi de 43,48 e 39,13%, respectivamente, em relação ao controle. Para os parâmetros lenticelas necrosadas e diâmetro de podridões ocorreu incremento na redução com o maior tempo de aspersão de água aquecida. O uso da aspersão de água aquecida mostrou-se eficiente no controle da podridão "olho-de-boi" em maçãs 'Fuji Kiku' com 4 meses de armazenamento refrigerado.

Financiado parcialmente pela FINEP – Projeto INOVAMAÇÃ.