

747

Incidência de fusariose (*Fusarium subglutinans*) em frutos de abacaxi 'MD2' em condições de pós-colheita. Pinto, KMS¹; Gomes, ECS¹; Leite, RP¹; Miranda, JR¹; Nascimento, LC¹. ¹Programa de Pós Graduação em Agronomia/ Laboratório de Fitopatologia/ CCA/ UFPB, CEP 58397-000, Areia, PB, Brasil. E-mail: kedmam@gmail.com. Incidence of fusariose (*Fusarium subglutinans*) in fruits of pineapple 'MD2' in terms of post-harvest.

O abacaxi (*Ananas comosus*) é uma espécie proveniente de regiões tropicais e subtropicais, possui crescente importância nos pólos de fruticultura do Nordeste brasileiro, representando porção significativa em termos de mercado em nível nacional e internacional. A fusariose (*Fusarium subglutinans*) é a doença mais devastadora do abacaxizeiro no Brasil, acarretando em perdas variáveis na produção de frutos, causando podridão dos tecidos afetados, com exsudação de substâncias gomosas a partir da região atacada. Desta forma, o presente trabalho objetivou avaliar a ocorrência natural e determinar a incidência de fusariose que acometeram frutos de abacaxi 'MD2' oriundos de plantio comercial cultivados sob manejo convencional no município de Mamanguape, PB. 90 frutos foram colhidos aleatoriamente em estágio de maturação comercial, livres de sintomas e sinais da doença, armazenados à temperatura ambiente no Laboratório de Fitopatologia do CCA/UFPB. Após o período de incubação de 10 dias, observaram-se sintomas típicos da doença e incidência média de *F. subglutinans* em 28,8% dos frutos avaliados, inviabilizando a sua comercialização.

749

Ocorrência de *Sclerotium rolfsii* em frutos de maracujá-do-sono. Sussel, AAB¹; Souza, SCR²; Junqueira, NTV¹. ¹Embrapa CPAC, CP 08223, CEP 73310-970, Planaltina, DF, Brasil. ²UEG Ipameri, GO-330 Km 241, CEP 75780-000, Ipameri, GO, Brasil. asussel@gmail.com. Occurrence of *Sclerotium rolfsii* in fruits of passion fruit.

O maracujá-do-sono, *Passiflora setacea*, é uma espécie silvestre com grande potencial para consumo in natura, como porta-enxerto para o maracujá-azedo comercial, por ser resistente a alguns fungos de solo, e para o melhoramento genético do maracujazeiro. Frutos coletados de plantas em estado silvestre, no Cerrado do Distrito Federal, apresentaram sintomas característicos de *Sclerotium rolfsii*, após armazenamento em saco plástico durante 3 dias sob temperatura ambiente. Observou-se a formação de micélio branco com posterior formação de escleródios, inicialmente brancos, tornando-se marrom escuros em seguida. Após o isolamento meio de cultura bda, o fungo apresentou as mesmas características morfológicas observadas nos frutos. Frutos sadios de maracujá-do-sono foram inoculados com discos do isolado cultivado em bda e, após três dias de incubação a 25°C em câmara úmida, foram observadas pequenas lesões no local da inoculação, com posterior formação de micélio branco e escleródios. O re-isolamento e a re-identificação do fungo confirmaram-no como agente etiológico da doença.

748

Avaliação de ácido ascórbico em abacaxi tratado com extratos vegetais sobre a podridão negra. Alexandre, ER¹; Alves, MZ¹; Oliveira, SMA¹; Oliveira, J¹; Silva, EKC¹; Souza, ER¹. ¹Laboratório de Patologia Pós Colheita/ Área de Fitopatologia/ DEPA, UFRPE, CEP 52171-900, Recife, PE, Brasil. E-mail: beth.agrofito@hotmail.com. Ascorbic acid evaluation in pineapple fruit treated with vegetables on black rot disease.

Atualmente no cenário nacional a podridão negra do abacaxi causada pelo fungo *Chalara paradoxa* figura como a principal doença pós-colheita observada, em maior ou menor intensidade, em todos os estados onde se pratica a abacaxicultura. Com o objetivo de desenvolver uma forma alternativa de controle em pós-colheita, foram realizados ensaios para avaliar as alterações no teor de vitamina C em frutos tratados com extratos de gengibre (*Zingiber officinale*) e melão de são Caetano (*Momordica charantia*). Frutos sadios foram desinfestados e submetidos à imersão em solução dos extratos vegetais nas concentrações de 25 %, 50 %, 75 % e 100 % por um período de cinco minutos. Após 24 horas foi realizada inoculação com a suspensão de conídios de *C. paradoxa* na concentração de 10⁶ conídios/mL sobre ferimento. Após a inoculação, as frutas foram mantidas em câmara úmida por 24 h. O teor de ácido ascórbico foi determinado utilizando-se a solução do ácido oxálico 0.4% como estabilizador e o 2,6-dicloro-fenolindófenol. Todos os extratos testados demonstraram propriedades fungitóxicas. Foi observado que o teor de ácido ascórbico sofreu redução significativa quando comparado com as testemunhas. No entanto, o teor obtido 5,07 a 32,16 mg.100 mL⁻¹ permaneceu dentro da faixa aceitável para a comercialização.

750

Incidência de doenças de pós-colheita em frutos de morango produzidos no Distrito Federal em 2008. Henz, GP¹; Reis, A¹; Silva, KCC¹; Pereira, SF¹. ¹Embrapa Hortaliças, CP 218, 70359-970 Brasília, DF, Brasil. E-mail: gilmar@cnph.embrapa.br. Incidence of postharvest diseases in strawberry fruits produced in Central Brazil in 2008.

O morango tem curta vida pós-colheita, estimada em 3 a 7 dias, e as doenças de pós-colheita causam muitas perdas. O objetivo deste trabalho foi avaliar a incidência de doenças de pós-colheita em frutos de morango produzidos no DF em 2008. De agosto a outubro, foram adquiridas no varejo 108 'cumbucas' de morango com 240-300g, mantidos em sua embalagem original por 5 dias a 21-26°C e 45-75% UR para potencializar o desenvolvimento de doenças. À medida que as doenças surgiam, foram executados os procedimentos de isolamento, identificação e cumprimento dos Postulados de Koch, com a inoculação de discos de micélio em cinco frutos sem ferimento e cinco com ferimento com um palito-de-dente. As doenças foram responsáveis por perdas que variaram de 2% a 98% em cinco dias sem refrigeração, sendo a principal causa primária de descarte. Foram identificados os fungos *Rhizopus* (incidência de até 98%), *Geotrichum* (> 32%), *Colletotrichum* (> 12%) e *Phytophthora* (> 3,5%), como causadores de doenças de pós-colheita em morango, sendo *Rhizopus* o mais importante. Não foi constatada a presença da podridão causada por *Botrytis cinerea* nos morangos produzidos no DF, provavelmente relacionado à baixa umidade prevalente no período de cultivo e colheita (abril a outubro). Uma podridão causada por uma levedura (em fase de identificação) foi caracterizada em frutos maduros, causando perdas de até 44%.