

172

Controle de *Penicillium digitatum* em pós-colheita de frutos de laranja com óleos fixos e essenciais. Mattos, LPV¹; Bettiol, W²; Gonçalves, GG²; Morais, LAS². ¹UNESP/FCA, CEP 18618-000, Botucatu-SP, Brasil. ²Embrapa Meio Ambiente, CP 69, CEP 13820-000, Jaguariúna-SP, Brasil. E-mail: bettiol@cnpma.embrapa.br.
Control of *Penicillium digitatum* in postharvest of orange fruits with fixed and essential oils.

O bolor verde, causado por *Penicillium digitatum*, causa perdas consideráveis em pós-colheita de citros. O ciclo da doença é rápido, contribuindo para o aumento exponencial dos propágulos do fungo em pomares e galpões de embalagens e armazenamento. O interesse na aplicação do controle alternativo de fitopatógenos vem aumentando de forma a reduzir os problemas ocasionados pelo uso intensivo de fungicidas, levando ao desenvolvimento de técnicas para uma agricultura sustentável. O objetivo do trabalho foi avaliar o efeito *in vitro* e *in vivo* dos óleos essenciais (citronela, patcholi, limão tahiti, manjerição, alfavaca, menta, eucalipto, maria bonita, alecrim, alecrim pimenta, capim limão e gengibre) e fixos (nim, alho e copaíba) sobre *P. digitatum*. Os óleos foram avaliados nas concentrações de 1, 10, 100, 1000, 10.000 e 100.000 µ/L, além das testemunhas absoluta e inoculada e do fungicida (Tecto®). As aplicações dos produtos foram realizadas 24 h antes, simultânea e 24 h após a inoculação do patógeno nos dois ferimentos na região equatorial de cada fruto. Para a avaliação *in vitro* foi realizado o teste de antibiograma. Os frutos foram incubados a 25±2°C e 80% de umidade. Todos os óleos nas concentrações de 10.000 e 100.000 µ/L, controlaram o bolor verde tanto nos experimentos *in vitro* como *in vivo*. Apoio: Embrapa, CAPES e CNPq.