



EFEITO DO TIPO DE TRATAMENTO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO NO CONTROLE DE COCHONILHAS FARINHENTAS EM UVAS SEM SEMENTES DESTINADAS AO MERCADO NORTE AMERICANO

Autores:

GEISA MAYANA MIRANDA DE SOUZA (Embrapa Semiárido, BR, 428, Km 152, CEP: 56.302-970, Petrolina-PE geisamayana@yahoo.com.br Embrapa Semiárido) , Maria Luiza Cabral Sampaio Amando (Embrapa Semiárido) , José Eudes de Morais Oliveira (Embrapa Semiárido) , Andréa Nunes Moreira (IF-Sertão PE)

As uvas produzidas no Vale do São Francisco têm em sua maioria de destino aos mercados exportadores. Da sua totalidade, cerca de 300.000 toneladas produzidas nesta região, 95% é destinada a exportação, sendo os Estados Unidos, um dos mais importantes mercados. Nos últimos anos os produtores dessa região tem enfrentado muitos problemas na fase de pós colheita, devido à presença de cochonilhas nos cachos de uvas. Caso for detectada, a presença desta praga pode inviabilizar a comercialização de frutas, ou até, em casos extremos, impossibilitar as exportações. Este trabalho tem por objetivo testar duas técnicas de controle (lavagem e pressão de ar comprimido) da população de cochonilhas nos cachos e a sobrevivência das quando as uvas estiverem armazenadas, as condições de $0\pm 1^{\circ}\text{C}$. No caso da exposição ao frio, as uvas foram submetidas às mesmas condições (tempo e temperatura) as quais são exportadas para o mercado de destino. Os tratamentos foram; ar comprimido, água, tratamento do packing house e o controle (sem tratamento). Os cachos de uvas foram submetidos aos tratamentos de jato de água ainda no campo, a aplicação de ar comprimido ocorreu no packing house. Após os tratamentos, as uvas foram embaladas em caixas, paletizadas e identificadas. Em seguida, levadas para a câmara fria a uma temperatura de $0\pm 1^{\circ}\text{C}$, onde permaneceram pelo período de 35 dias. Desta forma, simulando o tempo que as uvas passariam no container, período que leva para chegar até o seu destino, desembarço e liberação para comercialização no mercado Norte Americano. Amostraram-se caixas de uvas comerciais com padrão médio de 4,5Kg. A avaliação do experimento foi feita por meio da observação e contagem direta das cochonilhas. Com base nos resultados, observou-se que o tratamento com ar comprimido foi o mais eficiente quando comparado o jato de água e sem tratamento. Mesmo sem passar por qualquer tratamento, mas pelo controle de qualidade no packing house, também foi constatada uma baixa incidência, porém insignificante. Entretanto, mesmo apresentando indivíduos presentes nas amostras, observou-se que grande parte da população, em alguns casos a 100% de mortalidade, foram controlados pela relação frio versus tempo de exposição. Isso indica que mesmo estando presente, a condição em que as uvas são armazenadas, indicam ser suficiente para controle das cochonilhas.