

CONTROLE DA ANTRACNOSE EM FRUTOS DE MAMOEIRO COM O USO DE EXTRATOS DE SEMENTES E DE FOLHAS DE MAMÃO

Jaciene Lopes de Jesus*
Vanessa de Oliveira Almeida**
Eliseth de Souza Viana***

O mamão (*Caricacapaya* L.) é uma das principais frutíferas cultivadas no Brasil. Um dos fatores que podem comprometer a qualidade dos frutos é a ocorrência de doenças como a antracnose, responsáveis por perdas pós-colheita significativas. Na maioria das vezes o controle dessa doença é realizado com fungicidas, motivo pelo qual é importante avaliar substâncias alternativas para o manejo da antracnose. Este trabalho tem como objetivo desenvolver um revestimento a base de fécula de mandioca incorporado de extratos de folhas e sementes de mamoeiro, visando o controle da antracnose nos frutos de mamoeiro. Os experimentos serão conduzidos nos Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Embrapa Mandioca e Fruticultura. Os extratos etanólicos brutos serão obtidos por hidrodestilação com solventes de diferentes polaridades (hexano, éter etílico, acetato de etilaen-butílico) e a Concentração Inibitória Mínima (MIC) dos extratos contra o fungo *Colletotrichum* sp. será determinada pelo método da microdiluição. A partir das concentrações mais eficientes, serão avaliados os efeitos fungitóxico e fungicida dos extratos vegetais por meio do teste *in vitro*, utilizando o delineamento inteiramente casualizado em esquema fatorial de 6 x 5, sendo seis compostos e cinco concentrações com quatro repetições. Para o ensaio *in vivo*, serão testadas as concentrações mais eficientes de cada fração dos extratos determinadas nos testes *in vitro*. Será realizada análise de regressão e posterior ajuste dos modelos matemáticos para as concentrações dos extratos. Os resultados do experimento *in vitro* serão submetidos á análise de variância, enquanto as médias serão comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. A severidade do experimento *in vivo* será avaliada por escala diagramática e quantificação do número de lesões/fruto, e os tempos de vida útil dos frutos revestidos de biofilmes serão comparados pelo teste de Kruskal Wallis, a 5% de probabilidade. Os resultados poderão gerar impactos econômicos relevantes na cadeia produtiva do mamão, tanto pela redução das devoluções das cargas de mamão, quanto pela redução dos custos de produção pela diminuição da quantidade de agrotóxicos aplicados.

Palavras-chave: Filme comestível. *Colletotrichum* sp. Inibição. Doença pós-colheita.

*Engenheira de Alimentos (UEFS), Estudante do Mestrado em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente (FAMAM), e-mail: jaciene.jesus@embrapa.br.

**Doutora em Ciências Agrárias (UFRB), professora da Faculdade Maria Milza, e-mail: voagro@gmail.com.

***Doutora em Microbiologia Agrícola (UFV), pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura, e-mail: eliseth.viana@embrapa.br.