

RESENDE, RS; ARAÚJO, ER. 2024 Podridão bacteriana em bulbos de cebola submetidos ao armazenamento com ventilação forçada do ar. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 57. Anais... Campinas-SP: ABH. ISBN: 978-65-88904-11-4

Podridão bacteriana em bulbos de cebola submetidos ao armazenamento com ventilação forçada do ar

Renata Sousa Resende^{1*}; Edivânio Rodrigues de Araújo¹

¹EPAGRI – Estação Experimental de Ituporanga, CEP: 88400-000, Ituporanga – SC, Brasil; renataresende@epagri.sc.gov.br; edivanioaraujo@epagri.sc.gov.br

***Apresentadora do trabalho no 57º CBO**

RESUMO

Em Santa Catarina, as podridões bacterianas dos bulbos de cebola, causadas principalmente por espécies dos gêneros *Pantoea* e *Burkholderia*, são um entrave na fase de armazenamento. Especialmente em anos chuvosos, essas bacterioses têm um grande impacto na cadeia da cebola, com perdas médias estimadas em 20%, o que acarreta um prejuízo médio anual de R\$ 150 milhões para agricultura do Estado. As perdas na pós-colheita, causadas por bacterioses, são frequentemente atribuídas a falhas no processo de cura e armazenamento. Sendo assim, esse trabalho teve como objetivo avaliar o efeito da ventilação forçada do ar, utilizado no armazenamento de cebola, nas podridões bacterianas de bulbos. Para isto, logo após a colheita, bulbos aparentemente sadios foram classificados quanto ao diâmetro transversal, pesados, acondicionados em sacos de nylon e em seguida armazenados em galpões com estaleiros sob ventilação natural e em galpões com silos sob de ventilação forçada do ar ambiente, durante o período de 120 dias. O delineamento foi inteiramente casualizado com 10 repetições, sendo cada uma composta por um saco de 20kg. A incidência e o índice da doença foram significativamente menores nos bulbos armazenados no sistema com ar forçado (7% e 0,93, respectivamente) em comparação aos bulbos armazenados em galpões com ventilação natural (12% e 1,33). Portanto, o uso de ventilação forçada do ar natural garante ao produtor um aumento da quantidade de bulbos comercializáveis após armazenamento.

PALAVRAS-CHAVE: *Allium cepa*, *Pantoea*, *Burkholderia*, pós-colheita.

AGRADECIMENTOS

EPAGRI, FAPESC.