



286 – PODRIDÃO BACTERIANA EM BULBOS DE CEBOLA SUBMETIDOS AO ARMAZENAMENTO COM VENTILAÇÃO FORÇADA DO AR

RENATA SOUSA RESENDE¹; EDIVÂNIO RODRIGUES DE ARAÚJO¹

¹ EPAGRI – ESTAÇÃO EXPERIMENTAL DE ITUPORANGA, ITUPORANGA, SC

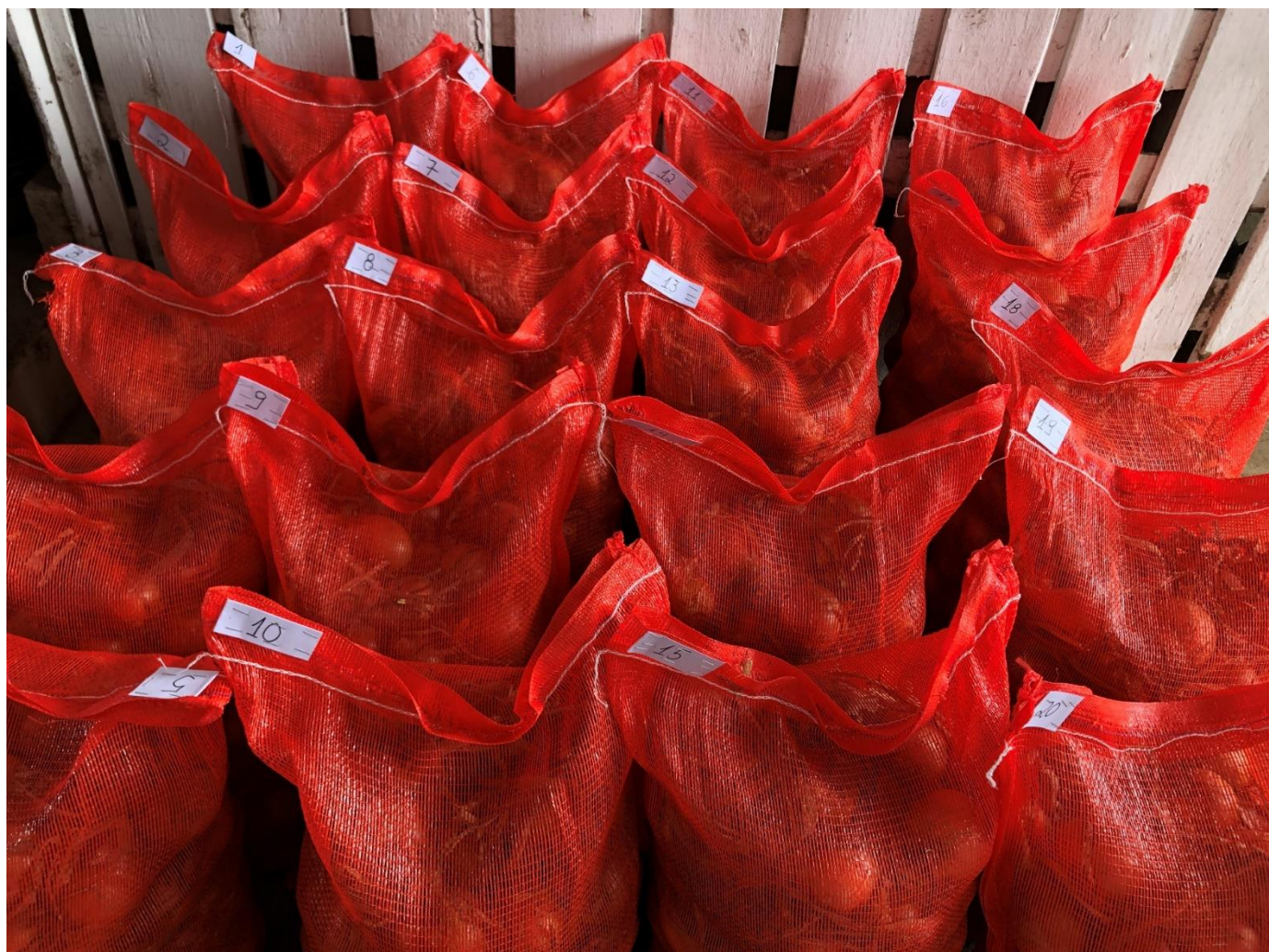
INTRODUÇÃO

Em Santa Catarina, as podridões bacterianas dos bulbos de cebola, causadas por um complexo de diferentes gêneros e espécies de bactérias, são um entrave na fase de armazenamento. Especialmente em anos chuvosos, essas bacterioses tem um grande impacto na cadeia da cebola, com perdas médias estimadas em 20%, o que acarreta um prejuízo médio anual de R\$ 200 milhões para agricultura do Estado. Um dos principais fatores contribuintes para as perdas na pós-colheita são as falhas nos processos de cura e armazenamento.

Objetivo:
Avaliar o efeito da ventilação forçada do ar, utilizado no armazenamento de cebola, nas podridões bacterianas de bulbos.

METODOLOGIA

Logo após a colheita, bulbos aparentemente sadios foram classificados quanto ao diâmetro transversal, pesados, acondicionados em sacos de nylon e armazenados em galpões com estaleiros sob ventilação natural e em galpões com silos sob 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.



Estaleiros sob ventilação natural



Silos com ventilação forçada do ar ambiente



RESULTADOS E CONCLUSÃO

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).

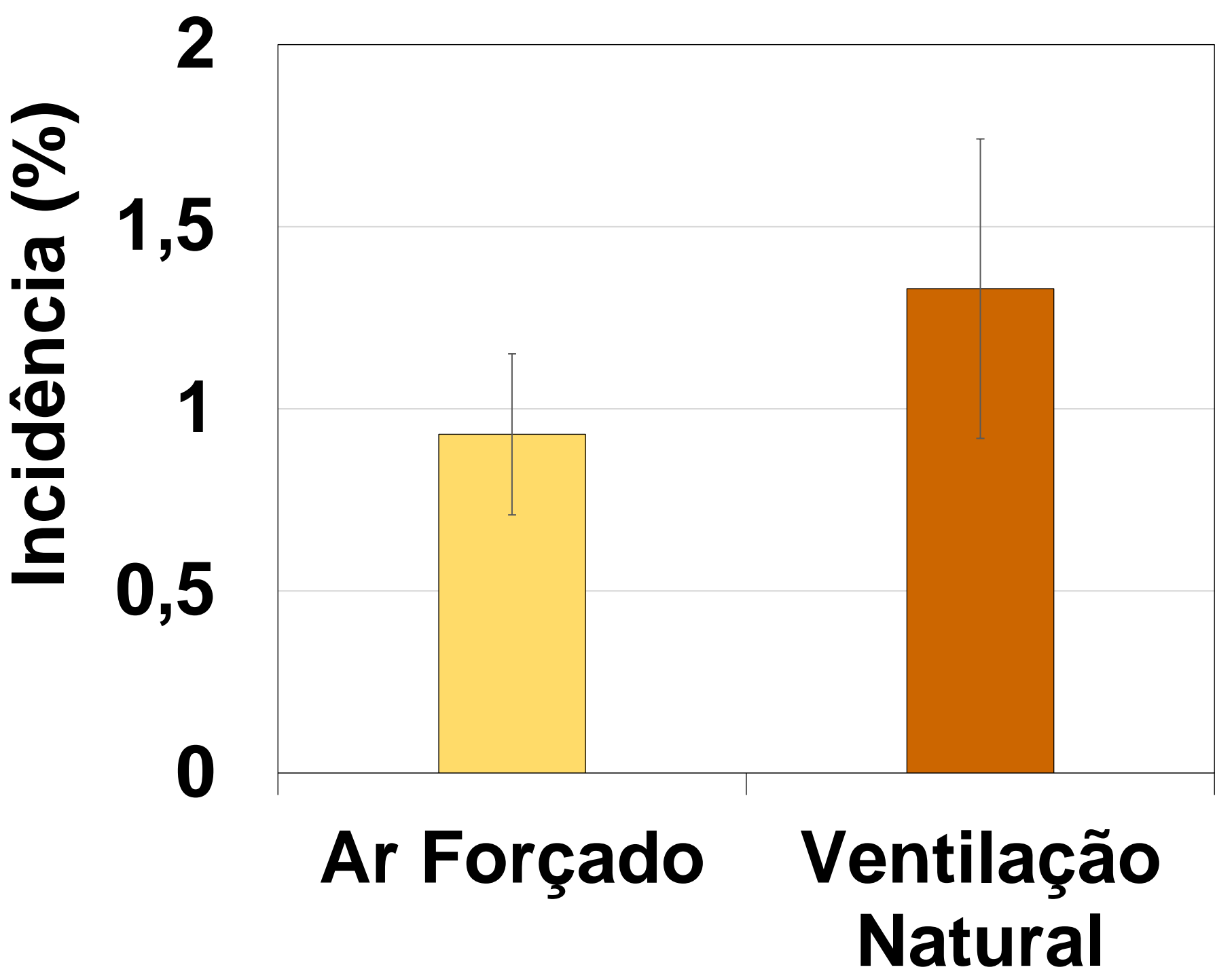


Figura 2. Incidência da podridão bacteriana nos bulbos de cebola armazenados em sistema de ventilação forçada do ar e sistema de ventilação natural. Barras de erros representam o desvio padrão da média; médias dos tratamentos seguidas de asterisco (*) são diferentes ($p \leq 0,05$) pelo teste-t.

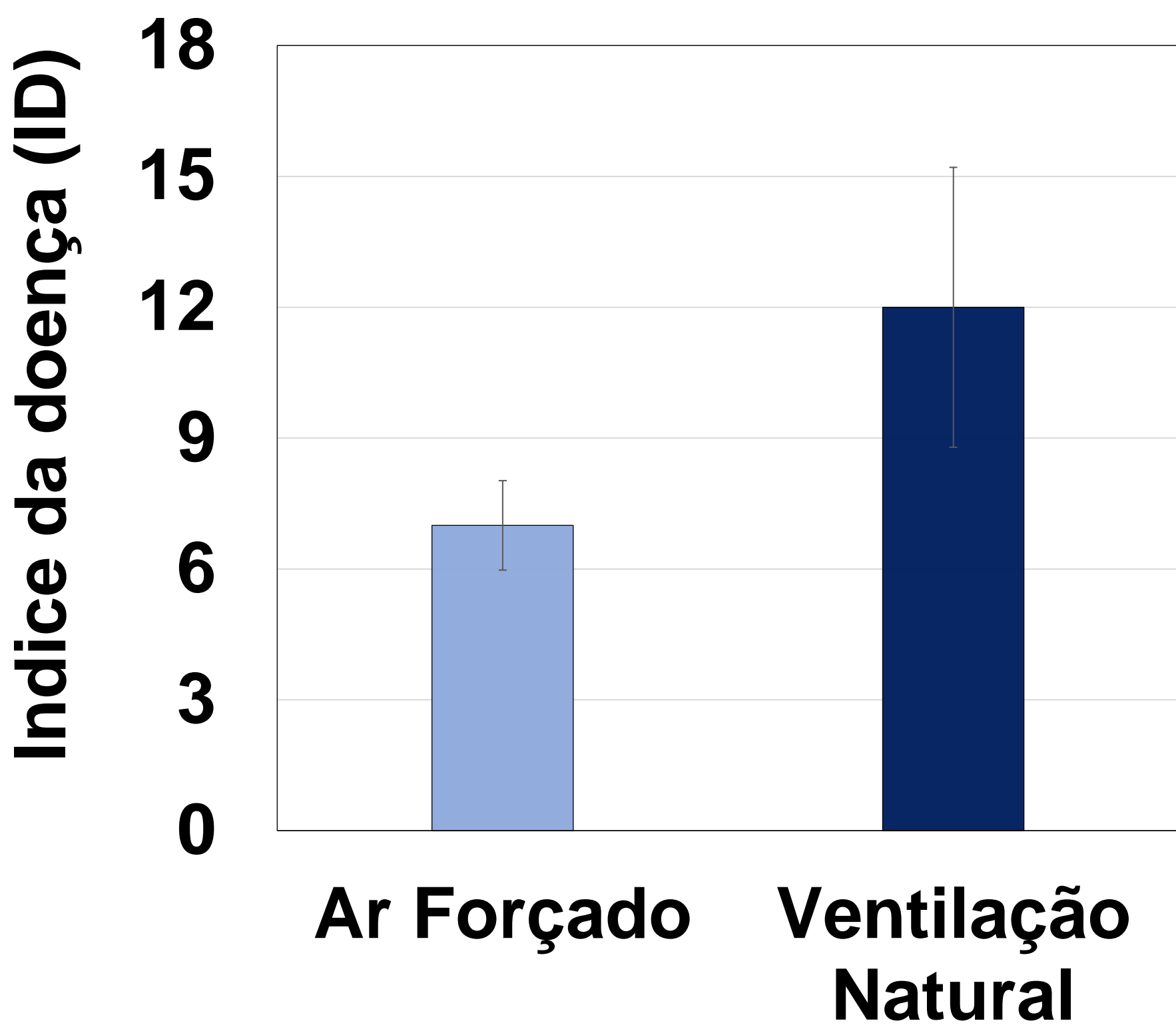


Figura 1. Índice da doença (ID) em bulbos de cebola armazenados em sistema de ventilação forçada do ar e sistema de ventilação natural. Barras de erros representam o desvio padrão da média; médias dos tratamentos seguidas de asterisco (*) são diferentes ($p \leq 0,05$) pelo teste-t.

Conclusão:

O uso de ventilação forçada do ar natural garante ao produtor um aumento da quantidade de bulbos comercializáveis após armazenamento

AGRADECIMENTOS

FAPESC - Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina

EPAGRI - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina