

Tecnologia reduz perdas pós-colheita de frutos de manga

As perdas pós-colheita na cultura da manga atingem **30% ou mais** do volume total das colheitas. Tecnologia gerada no **Laboratório de Qualidade Mercadológica da Embrapa Semi-Árido** consegue **reduzir em cerca de 95%** essa quantidade de perdas causadas pelo microorganismo *Colletotrichum gloeosporioides*. Ao adicionar um fungicida de pouca toxicidade na água utilizada para o tratamento hidrotérmico dos frutos, o produtor resolve quase que por completo o prejuízo que resulta da deterioração da manga no período em que está colhida e em vias de ir para ao mercado.

O tratamento hidrotérmico é um processo de controle de infestações de pragas da manga. Nele, os frutos são imersos em água aquecida por um período de tempo. Tradicionalmente ele é empregado no controle do inseto da **mosca-das-frutas**, quando as frutas são submersas na água a uma temperatura de **46,1°C por 60 ou 90 minutos**, conforme o tamanho do fruto. Este procedimento é uma das últimas fases no processo que prepara a manga para ser acondicionada em caixas no Galpão de Embalagem (**packing house**). A legislação fitossanitária dos **EUA** estabelece a obrigatoriedade de toda a fruta de manga passar por esse processo para ter acesso ao mercado desse país.

Deterioração - Na tecnologia desenvolvida na **Embrapa Semi-Árido**, o tratamento hidrotérmico para o controle de fungos acontece no início das atividades de preparo da manga para a embalagem. Na verdade, explica o pesquisador, logo no segundo tanque de lavagem da manga do Galpão é que a fruta passa pelo tratamento. A pesquisa realizada no laboratório da **Embrapa Semi-Árido** avaliou o fungicida **theabendazole** em várias concentrações e períodos de exposição dos frutos. O melhor resultado de redução das perdas foi alcançado com a imersão das frutas por **10 minutos em uma concentração de 0,15% do fungicida e a temperatura da água de 50°C**.

O fungo *Colletotrichum* pode infectar os frutos em qualquer estágio de desenvolvimento e maturação. Nos verdes, não colhidos, é capaz de permanecer latente durante muitas semanas. Entretanto, a sua infecção é mais rápida durante a maturação dos frutos. No período de chuva e de alta umidade relativa do ar, a infestação torna-se mais intensa. A presença desse fungo tem ocasionado severas perdas à qualidade mercadológica dos frutos durante a comercialização, afirma o pesquisador Menhaz Choudhury, responsável pelo laboratório.

Não tóxico - De modo geral, as deteriorações pós-colheita são controladas com o uso de agrotóxicos de classes toxicológicas **I (extremamente tóxico)** e **II (altamente tóxico)**. No entanto, as novas tendências de consumo de alimentos saudáveis criaram barreiras fitossanitárias para esse tipo de tratamento. Os experimentos realizados na **Embrapa Semi-Árido** buscaram definir métodos alternativos de controle, demandados pelos mercados consumidores, **especialmente o americano, o europeu e o japonês**.

Segundo Menhaz, a tecnologia que reduz a deterioração pós-colheita da manga pelos microorganismos fitopatogênicos tem duas vantagens importantes do ponto de vista comercial. A **primeira** é que o fungicida utilizado é da classe toxicológi-

ca IV, ou seja, é pouco tóxico. A **segunda**, em consequência disso, é que na análise feita nos frutos tratados foi constatado apenas 1ppm (parte por milhão) de resíduo do fungicida nos frutos. É um valor bem inferior ao limite máximo de resíduos (**LMR**) estabelecido nos **mercados europeu (5 ppm) e norte-americano (10 ppm)**. O Laboratório de Qualidade Mercadológica da Embrapa Semi-Árido está realizando pesquisas para controlar as perdas pós-colheita por dois outros fungos nocivos: *Lasiodiplodia theobromae* e *Alternaria alternata*.

Informações: Mohammadd Menhazudin Choudhury - pesquisador, Embrapa Semi-Árido - Fone: (87) 3862 1711 e-mail: mohammad@cptsa.embrapa.br

PARA CAPTURAR

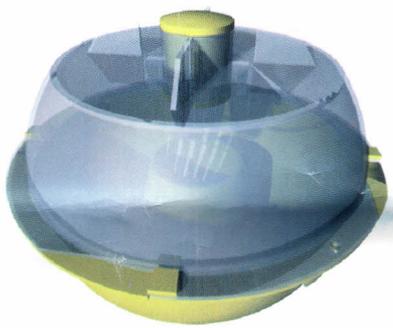
Mosca

BOM PARA A NATUREZA

NOITE E DIA EM AÇÃO

ARMADILHA BOLA

nova armadilha para mosca



ISCA
Ferramentas e Soluções para Manejo de Pragas

FORNECIMENTO DE FEROMÔNIOS, ARMADILHAS E ATRATIVOS

www.isca.com.br isca@isca.com.br Tel. +55 54 232 7630 / Fax. +55 54 232 0370