

PODRIDÃO PÚRPURA

Antonio Alberto Rocha Oliveira¹
Hermes Peixoto Santos Filho¹

A cultura do mamoeiro é suscetível ao ataque de várias doenças causadas por fungos, bactérias, nematóides e vírus, tornando a produção mais difícil e onerosa pela necessidade de medidas de manejo e controle fitossanitário. Dentre essas enfermidades, destacam-se as de pós-colheita cuja importância econômica varia de ano para ano e de região para região, dependendo das condições climáticas de cada safra. Essas doenças são adquiridas pelas flores e frutos na lavoura, podendo permanecer latentes até que se inicie a maturação do mamão, podendo causar grandes transtornos aos atacadistas, varejistas e, principalmente, aos exportadores de frutos, uma vez que os sintomas irão aparecer durante o armazenamento e transporte, em frutos aparentemente saudáveis. De maneira geral, as de maior importância, nas áreas produtoras do Brasil, são causadas por fungos e vírus, sendo as bacterioses registradas de forma esporádica, não representando, até o momento, expressão econômica. Isso não exclui a possibilidade de virem a se tornar problema limitante à cultura, ou causadores de grandes perdas.

Em pós-colheita, a bactéria *Erwinia herbicola* (Löhnis) Dye já foi registrada no Brasil provocando podridão da polpa dos frutos, embora ainda com importância restrita a algumas áreas produtoras. Essa podridão, denominada púrpura ou vermelha, foi relatada, de forma esporádica, infectando mamoeiros no Norte do Espírito Santo. Os frutos infectados, quando colhidos, não apresentam sintomas externos que os diferenciem facilmente dos saudáveis, no entanto, quando cortados, longitudinalmente, observa-se a coloração púrpura-avermelhada, devido ao pigmento bacteriano no tecido vascular e nos vasos lactíferos (canais que secretam o látex leitoso) (Figura 1).



Foto: Anne M. Alvarez

Figura 1. Coloração púrpura-avermelhada em corte longitudinal do fruto de mamão.

¹Engenheiro Agrônomo, pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, Caixa Postal 007, 44380-000 Cruz das Almas, BA.

A progressão da doença pode acarretar redução na firmeza da polpa, que apresenta coloração vermelha intensa. Verifica-se, em alguns casos, que essa decomposição dos tecidos e a cor vermelha acentuada podem atingir o tecido vascular junto à cavidade das sementes (Figura 2).

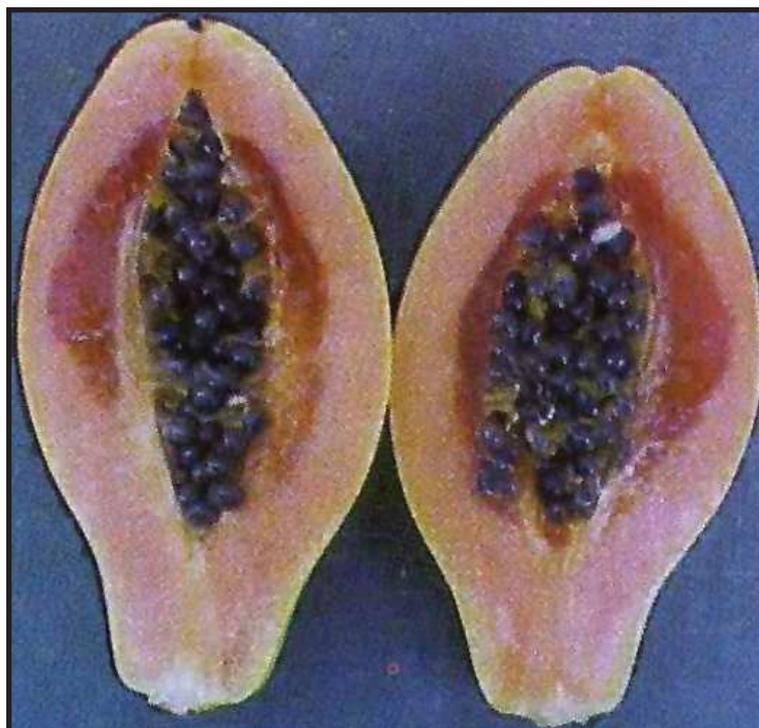


Foto: José A. Ventura

Figura 2. Coloração vermelha acentuada e amolecimento da polpa do fruto de mamão.

A parte da polpa afetada fica mole e translúcida e apodrece quando o fruto torna-se maduro. No campo, antes da colheita, é possível identificar os frutos infectados, por apresentarem maturação precoce (fora de posição) na planta e distribuição irregular da cor amarela na casca, freqüentemente associada à ligeira deformação. Esta bactéria também pode ocorrer em frutos sem sintomas internos. O patógeno ainda não foi observado infectando plantas, nem foi isolado de folhas de mamoeiro

Os fatores predisponentes para ocorrência da doença são influenciados, especialmente, pelas condições climáticas da região produtora, além de tratos culturais e fitossanitários incorretos. As condições climáticas que favorecem a bactéria são temperatura e umidade relativa elevadas, bem como ferimentos ou traumatismo nos frutos devido aos tratos culturais, ataque de insetos, uso de ferramentas contaminadas na colheita e manuseio inadequado durante o armazenamento. As mudanças fisiológicas normais do mamoeiro, manuseio incorreto ou condições ambientais adversas podem dar início à transição da fase de latência para a fase ativa, promovendo o desenvolvimento da doença. A fase de latência corresponde ao período de tempo entre a infecção e a produção de novo inóculo pelo patógeno.

As medidas de controle não incluem intervenções com agroquímicos, mas sim algumas práticas que mantenham as condições menos favoráveis ao desenvolvimento da bactéria, tais como a eliminação dos frutos doentes e a sanitização no manuseio dos equipamentos de colheita e das instalações de embalagem e processamento.