

ÁCIDO SALICÍLICO NO CULTIVO E PÓS COLHEITA DO MORANGUEIRO EM SISTEMA DE PRODUÇÃO FORA DO SOLO

Karlise Moraes de Liz¹

Claudia Simone Madruga Lima²

Fernando Trevisan¹

Andrea Pires¹

Claudia Nenning¹

Tiago José Reis Stawniczyi¹

Resumo: O morango (*Fragaria x ananassa* Duch.) é uma fruta muito apreciada pelos consumidores, mostrando-se atrativo para os agricultores devido a sua rentabilidade. Por outro lado, trata-se de uma cultura muito susceptível ao ataque de insetos fitófagos e doenças durante o cultivo, além da alta perecibilidade dos frutos no período pós-colheita, levando a um período de conservação extremamente curto. Devido à grande utilização de produtos químicos na cultura, busca-se aprimorar as técnicas de cultivo e empregar novas tecnologias, tais como moléculas que auxiliem na resistência de plantas, de forma a obter mais qualidade na produção, diminuição de custos e alimentos mais saudáveis. Dessa forma, o objetivo neste projeto é realizar a aplicação do ácido salicílico no cultivo de morangueiro em substrato e verificar quais efeitos trará durante o cultivo, verificando se o ácido influenciará na resistência das plantas e no período pós colheita se afetará a sanidade e período de armazenamento das frutas. Para isso serão aplicadas quatro concentrações de ácido salicílico no cultivo, sendo elas de 1,0, 2,0, 3,0, e 4,0mM, sendo a concentração 0 (zero) como testemunha a qual será utilizada água destilada. Os tratamentos serão aplicados em dois intervalos diferentes, quinzenais e mensais. O delineamento estatístico será bifatorial, com cinco concentrações e dois intervalos de aplicação totalizando 10 tratamentos e 12 repetições. Os parâmetros analisados serão divididos em análises a campo e laboratoriais, compreendendo ocorrência de insetos fitófagos e doenças, altura de plantas, diâmetro de caule. Para as frutas serão verificados: número por planta, massa fresca, diâmetro, sólidos solúveis, acidez titulável, coloração da epiderme do fruto, relação sólidos solúveis totais e acidez total titulável. As frutas serão submetidas posteriormente ao armazenamento, e então realizadas análises com intervalos de três dias, sendo ao 3º, 6º, 9º e 12º dias de armazenamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados nas análises anteriores. Estima-se que por meio dessa pesquisa possa se obter dados que auxiliem na verificação da influência do ácido salicílico, aplicado exogenamente na cultura do morangueiro no que tange à resistência de plantas e período de armazenamento das frutas.

Palavras-chave: Fruta. Perecibilidade. Resistência. Verificação. *Fragaria x ananassa* Duch.

¹ Acadêmico(a) do curso Bacharelado em Agronomia da Universidade Federal da Fronteira sul- UFFS. E-mail karlise_liz@hotmail.com; Fernandotrevisanuffs@gmail.com; claudianenning@hotmail.com; andrea.pires.8@hotmail.com; tiago.jrs@hotmail.com

² Engenheira Agrônoma, Professora, Doutora, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Laranjeiras do Sul. E-mail: claudia.lima@uffs.edu.br