

ÁCIDO SALICÍLICO NO CULTIVO E NA PÓS COLHEITA DE COUVE DE FOLHAS

Claudia Roberta Nenning¹

Ivana Parizotto Cocco²

Claudia Simone Madruga de Lima³

Vania Zanella Pinto⁴

Resumo: A couve é uma hortaliça arbustiva anual ou bienal, da família Brassicaceae, típica de outono-inverno, se desenvolvendo melhor em temperaturas mais amenas (16 a 22°C), apresentando certa tolerância ao calor podendo, em alguns locais, ser plantada ao longo de todo ano. A couve é um dos produtos minimamente processados mais produzidos e consumidos, entretanto os procedimentos do processamento mínimo, causam danos mecânicos aos tecidos dos produtos, o que geralmente acelera a senescência e a deterioração, proporcionando menor vida útil se comparado ao produto inteiro. Desta forma, buscam-se alternativas para oferecer o produto de forma conveniente ao consumidor, sem que se altere o seu valor nutricional e o frescor característico, mantendo uma vida-de-prateleira suficiente para a distribuição e venda do mesmo. Neste contexto, estão sendo testados a aplicação de elicitores, com objetivo de aumentar a conservação de frutos e hortaliças, pois atuam na ativação de mecanismos de defesa vegetal. Dentre esses, o ácido salicílico tem sido utilizado como um elicitor, regulando processos fisiológicos, processos de defesas contra patógenos e condições ambientais adversas. O objetivo neste projeto é verificar a influência do ácido salicílico no cultivo e no processamento mínimo de couve. O projeto será dividido em três experimentos, o primeiro será realizado a campo, com a aplicação das diferentes concentrações do ácido salicílico (0,5; 1,0; 1,5 e 2,0 mM e a testemunha) a cada 15 dias durante o cultivo das plantas. Durante período de cultivo serão realizadas avaliações de crescimento, ataque de fitopatógenos e doenças. No segundo experimento, as plantas que não foram submetidas a tratamento a campo, serão colhidas, levadas a laboratório e submetidas a duas formas de aplicação do elicitor, sendo elas pulverização e imersão. Serão realizadas avaliações físico, físico-químicas, químicas e podridão das folhas de couve. No terceiro experimento, de acordo com a resposta obtida no experimento 02, as plantas receberão o tratamento com o método de aplicação mais eficiente (pulverização ou imersão), cruzando com as concentrações aplicadas a campo, afim de verificar se plantas com residual sofrem influências de aplicações do ácido

(1) Acadêmica de Agronomia - Universidade Federal da Fronteira Sul – e-mail: claudianenning@hotmail.com) Bolsista PIBIC/CNPq.

(2) Acadêmica de Agronomia - Universidade Federal da Fronteira Sul – e-mail: ivanapcocco@hotmail.com)

(3) Profª Drª do Curso de Agronomia - Universidade Federal da Fronteira Sul - e-mail: claudia.lima@uffs.edu.br)

(4) Profª Drª do Curso de Engenharia de Alimentos - Universidade Federal da Fronteira Sul- e-mail: vania.pinto@uffs.edu.br)

salicílico pós colheita. Alíquotas das plantas retiradas dos experimentos realizados, serão submetidas a avaliações físico-químicas e podridão sendo estas realizadas aos 5 e 10 dias após processamento mínimo. Com esse trabalho espera-se comprovar a ação do ácido salicílico em mecanismos de defesa vegetal e aumento a conservação de couve

Palavras-chave: Armazenamento, *Brassica oleracea*, clorofila, elicitor.

(1) Acadêmica de Agronomia - Universidade Federal da Fronteira Sul – e-mail: (claudianenning@hotmail.com) Bolsista PIBIC/CNPq.

(2) Acadêmica de Agronomia - Universidade Federal da Fronteira Sul – e-mail: (ivanapcocco@hotmail.com)

(3) Profª Drª do Curso de Agronomia - Universidade Federal da Fronteira Sul - e-mail: (claudia.lima@uffs.edu.br)

(4) Profª Drª do Curso de Engenharia de Alimentos - Universidade Federal da Fronteira Sul- e-mail: (vania.pinto@uffs.edu.br)