



ISBN 978-85-66836-16-5

QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE AMEIXAS COLHIDAS DE ÁRVORES COM E SEM SINTOMAS DE ESCALDADURA DAS FOLHAS DA AMEIXEIRA<sup>1</sup>/ Postharvest quality of plums harvest from trees with and without symptoms of plum Leaf Scald. H. THOMAZI<sup>2</sup>; T. PÁDUA<sup>3</sup>; A. P. JACOMINO<sup>3</sup>; L. L. MAY DE MIO<sup>2</sup>. <sup>2</sup>Departamento de Fitotecnia e Fitossanitarismo – UFPR - 80035-050, Curitiba, Brasil; <sup>3</sup>Departamento de Produção Vegetal - ESALQ/USP, 13418-900, Piracicaba, Brasil. E-mail: helloisathomazi@hotmail.com

A ameixeira é considerada uma cultura promissora no Brasil, tendo em vista que a atual oferta da fruta não supre a demanda interna do País. No entanto, pomares comerciais não tem alcançado o potencial produtivo esperado, devido a ocorrência da Escaldadura das Folhas da Ameixeira (EFA), causada pela bactéria *Xylella fastidiosa*. Esta doença é responsável pela obstrução dos feixes vasculares o que impede o fluxo hídrico em plantas atacadas. Devido à falta de informações sobre como a EFA pode interferir nos atributos de qualidade pós-colheita em ameixas este estudo teve como objetivo verificar a influência da EFA nas características físicas, químicas, fisiológicas e bioquímicas de frutos de ameixeira. Os tratamentos foram frutos colhidos de plantas em cultivo comercial com e sem sintomas de escaldadura das cultivares Gulfblaze e Reubennel de São Paulo e Reubennel do Paraná. Para detecção da bactéria foi realizado o teste de reação da cadeia da polimerase. Os frutos foram armazenados durante sete dias à 22°C e UR de 85%. Foram realizadas as avaliações de diâmetro, massa fresca, firmeza de polpa, perda de massa fresca, coloração, pH, acidez titulável, sólidos solúveis totais, ácido ascórbico, incidência de podridões, atividade das enzimas pectinametilesterase (PME) e fenilalanina amônia-liase (FAL) e produção de CO<sub>2</sub> e etileno. Os resultados obtidos nesta pesquisa indicam claramente que a EFA interfere nos atributos de qualidade pós-colheita de ameixas. Frutos retirados de plantas com escaldadura apresentaram tamanho reduzido, maior perda de peso, menor firmeza e elevada incidência de podridão parda. A respiração, a produção de etileno e a atividade das enzimas PME e FAL foram superiores em ameixeiras contaminadas com escaldadura.

**Palavras-chave:** *Xylella fastidiosa*; Obstrução do xilema; Fruto, Doença.

---

<sup>1</sup>Agradecimentos: ESALQ/USP; UFPR e CAPES.