

1 Brotação e qualidade pós-colheita de raízes de batata-doce em resposta 2 à aplicação de supressores de brotação

3
4 **Mario Leno Martins Véras¹; Nicolas Oliveira de Araújo²; Fernando Luiz Finger²;**
5 **Fernanda Ferreira de Araújo²; Amanda Stéfanne do Nascimento da Costa¹**

6
7 ¹IFAP – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá. BR 210, Km 103, CEP: 68.997-
8 000, Porto Grande – AP, mario.veras@ifap.edu.br, stefanneamanda@gmail.com

9 ²UFV – Universidade Federal de Viçosa. Campus Universitário, CEP: 36570900 - Viçosa – MG,
10 nicolas_araujo1892@hotmail.com, ffinger@ufv.br, fernandaufv@hotmail.com

11 12 **RESUMO**

13
14 A batata-doce é uma das raízes tuberosas mais consumidas mundialmente. Entretanto,
15 quando armazenada em condição ambiente apresenta rápida incidência de brotações, as
16 quais reduzem sua qualidade e compromete sua vida útil. Neste contexto, o objetivo do
17 trabalho foi avaliar o efeito da aplicação de supressores de brotação em raízes de batata-
18 doce. Raízes de batata-doce cv. BRS Cuia foram armazenadas a 25°C até brotarem.
19 Após apresentarem brotações, foram submetidas aos tratamentos: controle (sem
20 tratamento), 10 µmol L⁻¹ de metil jasmonato e 5 µmol L⁻¹ de ácido nonanoico aplicados
21 por meio de fumigação. Posteriormente as raízes de batata-doce foram armazenadas em
22 temperatura ambiente e avaliadas aos 0, 10, 20, 30, 40 dias quanto à perda de massa,
23 comprimento e percentual de brotação, açúcares solúveis totais e redutores. Ao longo do
24 armazenamento em temperatura ambiente, as raízes foram pesadas e os resultados
25 expressos em porcentagem de perda de massa fresca. O comprimento dos brotos foi
26 obtido a partir da medição dos brotos com um paquímetro digital. Os brotos foram
27 contados e os dados transformados em porcentagem de brotação. Os açúcares solúveis
28 totais e redutores foram extraídos de 5 g de amostras incubadas em álcool 80, e em
29 seguida, o material foi colocado em tubos Falcon e centrifugado por 10 minutos a 2.000
30 rpm. A quantificação dos açúcares solúveis totais e açúcares redutores foi realizada
31 segundo o método Fenol-sulfúrico e da metodologia do Ácido dinitrossalicílico (DNS),
32 respectivamente. A aplicação de metil jasmonato promoveu menor perda de massa,
33 percentual de brotação e comprimento de brotos. Embora o ácido nonanoico não tenha
34 reduzido o percentual de brotação as raízes submetidas a esse tratamento apresentaram
35 brotos menores comparados aos brotos das raízes do controle e ao final do
36 armazenamento o teor de açúcares redutores foi menor.

37
38 **PALAVRAS-CHAVE:** *Ipomoea batatas*, armazenamento, reguladores vegetais.

39 40 **REFERÊNCIAS**

41
42 VÉRAS MLM; ARAÚJO NO; SANTOS MNS; TELLO JPJ; ARAÚJO FFD; FINGER
43 FL. 2021. Methyl jasmonate controls sprouting incidence in stored sweet potatoes
44 and preserves overall quality for fried chips. *Bragantia*, 80.

45
46 **AGRADECIMENTOS:** Os autores agradecem ao Conselho Nacional de
47 Desenvolvimento Científico e Tecnológico - Brasil (CNPq).