

Efeito da Aplicação do HAVOXIL 250 Através da Tecnologia ULTRAF OG no Controle das Podridões Pós-Colheita em Maçãs Fuji

Daniel Christo¹, José Itamar Boneti², Ricardo Arruda³

¹ TERRANOVA Soluções em Desinfecção S/A, São Paulo/SP, Brasil

² Fito Desenvolvimento e Produção Ltda., São Joaquim/SC, Brasil

³ CooperSerra Cooperativa Regional Agropecuária Serrana, São Joaquim/SC, Brasil

O estudo avaliou a eficácia do desinfetante HAVOXIL 250 (ácido peracético a 0,25%) aplicado através da tecnologia ULTRAF OG no controle de podridões pós-colheita em maçãs 'Fuji' armazenadas em câmaras frigoríficas com atmosfera controlada. O experimento foi conduzido em São Joaquim, SC, durante o ciclo de 2022/2023. Foram testados dois intervalos de aplicação do produto: a cada 7 dias e a cada 14 dias, comparados a um grupo controle sem aplicação. O estudo focou nas podridões causadas por *Penicillium expansum* (Mofo-Azul), *Botrytis cinerea* (Mofo-Cinzento), *Cryptosporiopsis perennans* (Podridão-Olho-de-Boi), *Botryosphaeria dothidea* (Podridão-Branca), *Alternaria alternata* (Podridão-Escura) e *Colletotrichum* spp. (Podridão-Amarga). Os resultados demonstraram que o HAVOXIL 250, aplicado a cada 7 ou 14 dias, foi altamente eficaz na redução das principais podridões. Observou-se um controle superior a 80% para Mofo-Azul e Mofo-Cinzento, e superior a 70% para Podridão-Olho-de-Boi. No teste de prateleira, após 14 dias a 20°C, as podridões aumentaram no grupo controle, enquanto os grupos tratados mantiveram baixos índices de infecção, confirmando a eficiência do tratamento. A aplicação a cada 7 dias mostrou-se ligeiramente mais eficaz em comparação ao intervalo de 14 dias. A redução das podridões pós-colheita observada com o uso do HAVOXIL 250 é significativa para a segurança alimentar, pois minimiza as perdas durante o armazenamento e a comercialização das frutas, além de aumentar o tempo de prateleira, reduzindo o risco de contaminação por patógenos. Esse método pode ser uma alternativa eficaz e segura ao uso de fungicidas tradicionais, que têm apresentado eficácia limitada e maior risco de resíduos químicos nos alimentos. Os resultados deste estudo sugerem que o uso do HAVOXIL 250 com a tecnologia ULTRAF OG pode ser integrado às práticas de manejo pós-colheita, contribuindo para a redução das perdas econômicas e riscos à saúde pública associados às podridões em maçãs armazenadas.

Agradecimentos: A TERRANOVA agradece ao Instituto FITO de Pesquisa pela parceria e suporte neste estudo. Agradecemos também à Cooperserra pela colaboração fundamental, pelo fornecimento das câmaras frias e pela realização das aplicações do HAVOXIL 250, que foram essenciais para a condução dos testes e para o sucesso deste trabalho.