

Ciências Biológicas

Efeito de *Muscodor coffeanum* na qualidade pós-colheita de tomates

Beatriz Araújo Domingues Silva - 4o módulo de nutrição UFLA, iniciação científica remunerada.

Luís Antônio Silva - 4o módulo de nutrição UFLA, iniciação científica voluntária.

Déborah Carvalho Costa - 9º módulo de Nutrição, UFLA, iniciação científica remunerada PIBIC/FAPEMIG.

Sarah da Silva Costa Guimarães - Bolsista Fapemig: Ciência Por Elas.

Carolina Valeriano de Carvalho - Docente DNU, UFLA.

Patrícia Gomes Cardoso - Docente DBI, UFLA - Orientador(a)

Resumo

Fungos endofíticos destacam-se pelo potencial em promover benefícios fisiológicos às plantas e prolongar a qualidade pós-colheita. Devido à sua rápida deterioração, os tomates apresentam vida de prateleira limitada, sendo necessário desenvolver estratégias que favoreçam sua conservação. O objetivo deste estudo foi avaliar a variação do teor de sólidos solúveis totais (°Brix) em tomates do genótipo 4097 frescos e armazenados (20 dias), provenientes de plantas inoculadas e não inoculadas com o fungo endofítico *Muscodor coffeanum*. Sementes de tomate foram inoculadas com suspensão micelial do fungo, e as plantas receberam três aplicações por pulverização foliar após 40, 50 e 62 dias da sementeira. Foram selecionados 48 frutos homogêneos, de cada tratamento, quanto ao grau de maturação, tamanho e ausência de danos mecânicos ou sinais de deterioração microbiana. Desses, 24 frutos/tratamento foram acondicionados em caixas plásticas e mantidos em temperatura ambiente. Para determinação do °Brix, os tomates foram triturados em processador doméstico, com leitura direta em refratômetro digital. Os resultados indicaram que frutos oriundos de plantas inoculadas com *M. coffeanum* apresentaram menor perda de °Brix em relação ao controle. Adicionalmente, aos 20 dias observou-se maior incidência de murchamento no controle (quatro frutos) em comparação ao tratamento inoculado (dois frutos). Conclui-se que a inoculação de plantas de tomate com *M. coffeanum* contribuiu para a manutenção da qualidade pós-colheita, podendo representar uma estratégia sustentável para prolongar a vida útil e conservar atributos nutricionais de frutos de tomate.

Palavras-Chave: Brix, fungos endofíticos, qualidade de frutos.

Instituição de Fomento: FAPEMIG, CAPES, CNPq

Link do pitch: <https://youtu.be/CmII1fNQbCI>