

Ciências Biológicas

Redução da perda de sólidos solúveis em tomates inoculados com fungo endofítico

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

Beatriz Araújo Domingues Silva - 4º módulo de Nutrição, UFLA, iniciação científica voluntária.

Déborah Carvalho Costa - 10º módulo de Nutrição, UFLA, iniciação científica remunerada.

Fernanda de Araújo Carneiro - Coorientadora, pesquisadora RP Consórcio Pesquisa Café

Carolina Valeriano de Carvalho - Coorientadora, docente DNU, UFLA

Patrícia Gomes Cardoso - Orientadora, docente DBI, UFLA - Orientador(a)

Resumo

A qualidade pós-colheita do tomate depende também dos manejos adotados durante sua fase de produção, dada sua alta perecibilidade. Fungos endofíticos podem favorecer processos fisiológicos das plantas e contribuir para a manutenção da qualidade dos frutos durante o armazenamento. Este estudo avaliou o efeito no teor de sólidos solúveis totais (°Brix) em frutos de tomate do genótipo 4102 frescos e armazenados durante 20 dias, provenientes de plantas inoculadas e não inoculadas com *Muscodor coffeanum*. Sementes de tomate foram inoculadas com suspensão micelial do fungo, e as plantas receberam aplicações sequenciais da suspensão aos 40, 50 e 62 dias após a semeadura. Foram selecionados 48 frutos homogêneos por tratamento, considerando maturação e ausência de danos ou deterioração microbiana. Metade deles foi acondicionada em caixas plásticas e mantidos a temperatura ambiente. A determinação do °Brix foi realizada em frutos triturados e avaliados em refratômetro digital. Os resultados indicaram menor perda de °Brix nos frutos oriundos de plantas inoculadas com *M. coffeanum*, evidenciando maior preservação dos sólidos solúveis ao longo do armazenamento. Outros parâmetros de qualidade dos frutos também estão sendo avaliados com objetivo de avaliar os benefícios da associação fungo endofítico-plantas de tomate.

Palavras-Chave: °Brix, pós-colheita, qualidade de frutos.

Instituição de Fomento: FAPEMIG, CAPES, CNPq

Link do pitch: <https://youtu.be/0U00pVXg7qg>