



UTILIZAÇÃO DE ÁCIDO SALICÍLICO PARA O CONTROLE DO BOLOR AZUL EM DIFERENTES CATEGORIAS DE MAÇÃS / Use of salicylic acid to control blue mold in different apples categories.
A.C.ROCHA NETO; R.M. DI PIERO. CCA/UFSC, Departamento de Fitotecnia, 88034-001, Florianópolis-SC, E-mail:neto.acrn@gmail.com.

O fungo *Penicillium expansum* é a principal fonte de prejuízos, em pós-colheita, aos produtores de maçã. Na busca por alternativas à utilização de fungicidas, neste trabalho avaliou-se a efetividade do ácido salicílico (AS) para o controle do bolor azul causado por *P. expansum* em frutos de maçã cv. Fuji de diferentes categorias (1, 2 e 3) sob diferentes pHs. Os frutos, feridos com agulha, foram imersos em soluções contendo AS a 0,5mM ou 2,5mM, no pH 3 (próprio do AS) ou pH 6 e suspensão de esporos (10^4 esporos/mL) do fungo, sendo armazenados em bandejas, com câmara úmida, no escuro, a 25°C. O delineamento foi completamente casualizado, com quatro repetições, sendo cada repetição constituída por uma bandeja com 4 frutos. Periodicamente, mediu-se o diâmetro das lesões. O ácido salicílico, a 0,5 e 2,5 mM (pH 3), reduziu significativamente a podridão e a incidência de *Penicillium expansum* em relação à testemunha (frutos tratados com água destilada) nas categorias 2 e 3 dos frutos de maçã cv. Fuji, sob alta pressão de inóculo. Assim, o ácido salicílico apresenta efeito erradicante sobre o bolor azul e poderá se constituir em uma alternativa ao controle da doença.