

## Fosfito de potássio controla doenças pós-colheita de uvas

Por Da Redação · agensp@usp.br

Publicado em 27/Julho/2014 | D Editora: Ciências | [Impressão](#) | [Recomendar](#) 3

Raíza Tronquin, da Assessoria de Comunicação da Esalq  
[imprensa.esalq@usp.br](mailto:imprensa.esalq@usp.br)



Estudo avaliou o efeito do fosfito de potássio no controle de doenças pós-colheita da uva

Pesquisa da engenheira agrônoma Rafaela Carolina Constantino Roma Almeida no programa de pós-graduação em Fitopatologia, da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba, avaliou o efeito do fosfito de potássio no controle de doenças pós-colheita na cultura da uva, como a podridão mole e o mofo cinzento. A recorrente preocupação com resíduos de agrotóxicos acima do permitido em alimentos, inclusive nas uvas, tem exigido métodos alternativos no controle de doenças. No estudo, as análises físico-químicas das uvas tratadas com o fosfito de potássio não evidenciaram alterações significativas nos cachos após oito dias, indicando que o produto não afeta sua qualidade.

"O fosfito de potássio é comercializado como fertilizante foliar e existem vários trabalhos publicados demonstrando seu efeito sobre o desenvolvimento de patógenos de importância pós-colheita, porém ainda não havia nada descrito para as uvas", comenta a pesquisadora. No primeiro momento, foi avaliado o resultado do fosfito de potássio para patógenos como o *Rhizopus stolonifer*, causador da podridão mole, *Botrytis cinerea*, causador do mofo cinzento e *Colletotrichum gloeosporioides*, causador da podridão da uva madura, tanto "in vitro" quanto em bagas.

Rafaela também analisou o efeito do produto como protetor, fazendo a aplicação antes da inoculação do patógeno, e depois como curativo, após a inoculação. "Além disso, o efeito do fosfito sobre as qualidades físico-química de cachos de uva, como cor, firmeza, brix, entre outros, também foi observado", afirma.

Os experimentos para avaliação do efeito do fosfito no controle das doenças em bagas foram instalados em câmaras com controle de temperatura e umidade relativa, utilizando-se de bagas individualizadas. Foram utilizadas três concentrações de fosfito de potássio disponível comercialmente. Diariamente, a incidência da doença foi avaliada, sendo que foram instalados ensaios para cada patógeno separadamente.

### Controle de doenças

"O trabalho permitiu observar, de fato, o controle das doenças estudadas, sendo que, a aplicação do fosfito após a inoculação do patógeno proporcionou cerca de 63% de controle da podridão mole na maior concentração utilizada". A pesquisadora também afirma que os resultados das análises físico-químicas não evidenciaram alterações significativas nos cachos de uva após oito dias, o que indica que o produto não afeta sua qualidade.

De acordo com a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), cerca de um terço da produção de alimentos no mundo é perdida ou desperdiçada, portanto o uso de um produto que reduza as perdas na cultura da uva é de grande relevância. Ainda, segundo dados do Diretório Central de Saúde e Consumidores da União Europeia, o consumo de alimentos com resíduos de fosfito de potássio provenientes de uma prática fitossanitária adequada, não é nocivo à saúde. "Porém, para uso em campo, o produto deve ser registrado para a cultura visando o controle de doenças e estudos devem ser realizados afim de determinar o Limite Máximo de Resíduo (LMR) para este produto. Entretanto, pode-se dizer que a aplicação de fosfito de potássio em pós-colheita proporciona, além do controle das doenças com consequente redução na perda de alimentos, a possibilidade de consumo de um produto com baixo risco à saúde", conclui Rafaela.

A uva chega na mesa dos brasileiros de várias formas. Pode ser como suco, geleia, passas, crua ou na forma do clássico vinho. Rica em sais mineiras e vitamina C, é vitalizadora, calmante, anti-inflamatória, diurética, depurativa do sangue, entre outras funções. Mas, embora tenha tantas propriedades medicinais, as uvas são muito sensíveis, podendo ser facilmente danificadas durante os processos de colheita, transporte e armazenagem. Porém, a ocorrência de diversos microrganismos causadores de doenças é um dos fatores limitantes na cultura.

O projeto contou com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). Foi orientado pelo professor Sérgio Florentino Pascholati, do Departamento de Fitopatologia e Nematologia (LFN) e coorientado por Eliane Aparecida Benato, do Instituto Biológico de São Paulo. Ainda, estiveram envolvidos o estudante de Ciências Biológicas da Esalq, Caio Beraquet, e Ronaldo José Durigan Dalio, do Instituto Agronômico de Campinas (IAC).

Foto: Rafaela Carolina Constantino Roma Almeida