



T0916

### **APLICAÇÃO DE RADIAÇÃO UV EM FIGOS: REDUÇÃO DE MICROORGANISMOS E MANUTENÇÃO DA QUALIDADE**

Débora Marcatto de Abreu (Bolsista OMS - Organização Mundial de Saúde) e Prof. Dr. Antonio Carlos de Oliveira Ferraz (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

A produção de figos é muito importante para a economia da região de Valinhos e possui importante função social como fonte geradora de renda e empregos para pequenos produtores e agricultores familiares. No entanto, o armazenamento e a comercialização do figo é limitado, pois possui uma vida útil muito curta quando armazenados em condições ambientais, acarretando num elevado índice de perda do produto colhido e das suas qualidades nutricionais. Para que essas perdas, faz-se necessário o uso de tecnologias capazes de prolongar sua vida-útil. A radiação ultravioleta (UV-C) tem-se destacado no prolongamento da vida pós-colheita de frutas, controle de doenças, por não deixar resíduos, exercer efeito fungicida e induzir resposta de resistência em frutos. Nesse contexto, o uso de radiação ultra-violeta torna-se uma importante alternativa de tratamento físico em substituição ao tratamento químico, além de apresentar-se como uma tecnologia barata, fácil e de adequada utilização para pequenos produtores. No presente trabalho foi investigado a utilização da exposição dos frutos à radiação ultravioleta, avaliando-se o efeito do tempo de exposição na sensibilidade da epiderme e qualidade do fruto, e na inativação de seu principal patógeno. Utilizou-se taxa de fluência de radiação UV-C de  $2,2 \text{ mW.cm}^{-2}$  para os tempos de exposição de 0, 20, 40 e 60 segundos, 1, 2, 3, 4, 5, 10 e 15 minutos. O tempo de exposição de 40 segundos apresentou os melhores índices de aparência, e mostrou-se eficiente na redução do desenvolvimento de podridões provocadas por *Aspergillus*, principal microorganismo patógeno da espécie.

*Ficus Carica* L. - Radiação ultra-violeta - Agricultura familiar