

ÓLEOS ESSENCIAIS NO CONTROLE DE *Alternaria alternata*
Essential oils in *Alternaria alternata* control

MORAIS, Lilia Aparecida Salgado

EMBRAPA Agroindústria de Alimentos

ALCÂNTARA, Ivan

EMBRAPA Agroindústria de Alimentos

Resumo:

O desenvolvimento de doenças pós-colheita tem sido responsável pela deterioração de alimentos e a produção de micotoxinas, por doenças em humanos, o que acarreta prejuízos à saúde e perdas econômicas significativas. O controle de fitopatógenos tem sido feito por meio de agentes químicos sintéticos, porém, seu uso vem sendo restringido devido aos efeitos carcinogênicos, teratogênicos e alta toxicidade. A busca por defensivos naturais a base de óleos essenciais vem crescendo nos últimos anos, principalmente pelo aumento do interesse da sociedade por tecnologias mais limpas, tanto para segurança alimentar quanto para redução no uso de agroquímicos. Este trabalho teve por objetivo verificar a ação *in vitro* de óleos essenciais em *Alternaria alternata* visando possibilidade de utilização futura como fungicidas naturais para o controle pós-colheita de frutos de tomate. Foram testados dez óleos essenciais comerciais (Basilicão, Tomilho, laranja doce, orégano, menta, cravo, melaleuca, citronela, canela cássia e gengibre) em quatro concentrações: 100, 75, 50 e 25%, além da testemunha (água destilada) e do solvente (DMSO). O método utilizado foi o dos discos impregnados. Cada placa contou com um tratamento, disposto no centralizadamente. O delineamento experimental foi o DIC, com 42 tratamentos e três repetições, sendo uma placa por repetição. Os óleos essenciais foram submetidos à análise em CG/EM Agilent 5973N (coluna HP5MS 30mx0,25mmx0,25µm), hélio como gás carreador (1,0 mL/min). Temperaturas do detector e injetor: 260°C e 240°C respectivamente, split 1:20, programa de temperatura: 60°C–240°C (3°C/min). Os resultados mostraram que os óleos essenciais de canela cássia (E-cinamaldeído-93,8%), tomilho (*p*-cimeno-29,1% e timol-41,2%) e orégano (carvacrol-74,9%) apresentaram inibição total na concentração 100%, 75% e 50%. Ensaio para verificar a ação destes óleos essenciais nos frutos encontram-se em andamento, já que os três são reconhecidamente não tóxicos na alimentação, assim como testes para viabilizar o uso destes em tratamentos de fumigação, visando redução de custos de aplicação.

Palavras-chave: Defensivo natural; *Lycopersicon esculentum* Mill.; *Cinnamomum* sp.