



Faculdades Nova
Esperança

De olho no futuro

JAA



JORNADA ACADÊMICA DE AGRONOMIA DA FACENE

ANAIS

27 E 28 DE OUTUBRO DE 2021

ISBN: 978-65-88050-10-1

NUPEA

Núcleo de Pesquisa e Extensão Acadêmicas

FACULDADES NOVA ESPERANÇA
Recredenciada pelo MEC: Portaria no 669, de 25/05/2011, publicada no DOU de
26/05/2011, página 18, seção 1.

ANAIS DA
III JORNADA ACADÊMICA DE AGRONOMIA DA
FACENE

27 E 28 DE OUTUBRO DE 2021

ALINE POGGI LINS DE LIMA

Coordenadora do Evento

ISBN: 978-65-88050-10-1

JOAO PESSOA/PB
2021

Expediente

Diretora-presidente da Entidade Mantenedora

Kátia Maria Santiago Silveira

Diretor Vice-presidente

João Fernando Pessoa Silveira

Diretora FAMENE

Kátia Maria Santiago Silveira

Diretor FACENE

Eitel Santiago Silveira

Secretária Geral

Carolina Santiago Silveira Polaro Araújo

Secretário Adjunto

Edielson Jean da Silva Nascimento

Coordenadora do Curso de Medicina – FAMENE

Glaydes Moreira Cordeiro da Fonseca

Coordenação do Curso de Enfermagem – FACENE

Claudia Germana Virgino de Souto

Coordenação do Curso de Odontologia – FACENE

Yuri Victor de Medeiros Martins

Coordenação do Curso de Farmácia – FACENE

Daiene Martins Beltrão

Coordenação do Curso de Fisioterapia – FACENE

Danyelle Nóbrega de Farias

Coordenação do Curso de Educação Física – FACENE

Jean Paulo Guedes Dantas

Coordenação do Curso de Agronomia – FACENE

Júlio César Rodrigues Martins

Coordenação do Curso de Medicina Veterinária – FACENE

Atticcus Tanikawa

Coordenação do Curso de Tecnologia em Radiologia – FACENE

Morise de Gusmão Malheiros

Comissão Organizadora do Evento

Aline Poggi Lins de Lima

Diandrya Felix da Silva

Ana Amélia Aureliano da Silva

Débora Teresa da Rocha Gomes Ferreira de Almeida

Júlio César Rodrigues Martins

Kennedy Nascimento de Jesus

Luiz Cláudio Nascimento dos Santos

Mileny dos Santos de Souza

Renato Lima Dantas

Silvan Gomes de Brito

Thyago Augusto Medeiros Lira

Comissão Científica

Mileny dos Santos de Souza

Renato Lima Dantas
Thyago Augusto Medeiros Lira
Débora Teresa da Rocha Gomes Ferreira de Almeida
Kennedy Nascimento de Jesus
Silvan Gomes de Brito
Júlio César Rodrigues Martins

Arte

Andeylson David da Silva Pontes

Sumário

Categoria Oral Online:

ASPECTOS SOCIOECONÔMICOS NA PRODUÇÃO DE AÇAÍ (*Euterpe oleracea*) NA REGIÃO NORTE DO PAÍS (Trabalho Premiado I)

OLIVEIRA, Lucas Silva de (Relator)

IMPORTÂNCIA DAS PLANTAS DE COBERTURA NO MANEJO CONSERVACIONISTA DO SOLO (Trabalho Premiado II)

JÚNIOR, Djanildo Francisco da Silva (Relator)

ASPECTOS DO POTENCIAL ECONÔMICO E TECNOLOGIAS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DA PITANGUEIRA (*Eugenia Uniflora L.*) (Trabalho Premiado III)

SANTOS, Lindemberg Timóteo dos (Relator)

AVALIAÇÃO PÓS-COLHEITA DE FRUTAS TROPICAIS SOB ATMOSFERA MODIFICADA

LIMA, Lindojonio Pereira de (Relator)

ATMOSFERA MODIFICADA COMO ESTRATÉGIA DE CONSERVAÇÃO DA QUALIDADE DE LARANJA PERA

FILHO, Ivanildo de Mendonça Pereira (Relator)

AUMENTO DE PRODUTIVIDADE COM A INTRODUÇÃO DE CULTIVAR DE UVA SEM SEMENTES NO SUBMÉDIO DO VALE DO SÃO FRANCISCO

FILHO, Ivanildo de Mendonça Pereira (Relator)

APLICAÇÃO DE TRATAMENTOS FÍSICOS VISANDO A QUEBRA DE DORMÊNCIA DE SEMENTES DE JUREMA-PRETA (*Mimosa hostilis*)

JÚNIOR, Djanildo Francisco da Silva (Relator)

ATRIBUTOS SENSORIAIS E FÍSICO-QUÍMICOS DE FRUTOS DE MAMOEIRO FORMOSA

SANTOS, Lindemberg Timóteo dos (Relator)

AVALIAÇÃO DA PRESENÇA DE *Candidatus Liberibacter asiaticus* EM POMAR DE CITROS PELO MÉTODO PCR

OLIVEIRA, Maria Luiza Freire de (Relatora)

AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DE INFRUTESCÊNCIAS DE ABACAXIZEIRO PÉROLA

ALVES, Pedro de Oliveira (Relator)

QUALIDADE DE MANGA TOMMY ATKINS SOB ATMOSFERA MODIFICADA COM FILME PLÁSTICO PEBD EM CONDIÇÃO AMBIENTE

BARBOSA, Francisco Ivanilson (Relator)

PRODUÇÃO DE MUDAS DE JUREMA PRETA (*Mimosa hostilis*) COM DIFERENTES SUBSTRATOS

JÚNIOR, Djanildo Francisco da Silva (Relator)

**ASPECTOS SOCIOECONÔMICOS NA PRODUÇÃO DE AÇAÍ (*Euterpe oleracea*) NA
REGIÃO NORTE DO PAÍS
(Trabalho Premiado I)**

Lucas Silva de Oliveira¹
Débora Teresa da Rocha Gomes Ferreira de Almeida²

O açaizeiro (*Euterpe oleracea*) é uma espécie florestal tradicional da região amazônica, cultura perene, com maior incidência em áreas com grande precipitação pluviométrica e elevadas temperaturas, típica característica de igapós e solos de várzea. Essa espécie de palmeira tem como traço específico a emissão de perfilhos em conjunto, também chamado touceira, que por sua vez possuem regiões de ramificação. Devido à grande importância sociocultural, este resumo teve como objetivo observar pontos importantes da produção do açaí, e mostrar os fatores que influenciam na produção do Estado do Pará. A metodologia aplicada baseou-se em uma revisão bibliográfica utilizando CENSOS, livros e artigos científicos. Atualmente, a região Norte é a maior produtora de açaí do país, com mais de 90% dessa produção localizada só no Estado do Pará. Além da pesca e outras atividades, a renda dos ribeirinhos é baseada também na extração e venda do açaí, dando assim ainda mais notoriedade à essa cultura, que traz consigo uma importância não só econômica, mas também cultural e histórica, essencial para o povo nortista ribeiro. Estudos mostram que o açaí, junto as farinhas de mandioca e de tapioca, exerce extrema importância na base alimentar da população da região, de todas as classes sociais, porém a produção local do açaí não é o suficiente para manter a base alimentar da população e vender para o mercado interno e externo. Visto isso, a importância da criação de ações que visam o alargamento da escala produtiva em consonância às que tragam valor ao trabalho desses pequenos produtores e ribeirinhos, trazendo consigo também melhorias de vida e mantendo a altivez dessas pessoas, é necessária e esperada. Mostrando além do grande valor histórico para a região, que pode ser uma fonte de renda sustentável e que, se apoiada a sua extração corretamente pode trazer inúmeros benefícios para região.

Palavras-chave: Produção; Socioeconômico; Pará; Açaí; Economia.

¹Graduando de Agronomia das Faculdades Nova Esperança

²Docente do curso de Agronomia das Faculdades Nova Esperança

IMPORTÂNCIA DAS PLANTAS DE COBERTURA NO MANEJO CONSERVACIONISTA DO SOLO

(Trabalho Premiado II)

Djanildo Francisco da Silva Júnior¹
Mileny dos Santos de Souza²

O solo é a camada mais superficial da terra que permite estabelecimento das culturas. As plantas retiram água e nutrientes do solo para que possam se desenvolver. No entanto, alguns fatores como exposição do solo, compactação, declividade, desagregação e escoamento da água das chuvas levam a deterioração do solo. A erosão é um processo oriundo desses fatores, e se torna uma das principais causas da infertilidade das terras agricultáveis, pois comprometem as características físicas, químicas e biológicas do solo. Contudo, as plantas de cobertura podem auxiliar na conservação edáfica. Diante disso, o objetivo deste trabalho, foi mostrar a importância de plantas de cobertura no manejo conservacionista do solo. As plantas de cobertura fazem parte de um conjunto de técnicas que visam proteger o solo da erosão, e consiste no emprego de espécies vegetais como forma de mitigar ou prevenir os processos erosivos. Espécies como gramíneas e leguminosas podem ser empregadas em sucessão ou rotação de culturas para melhorar as características do solo. O recobrimento do solo com os restos culturais ou a própria planta em desenvolvimento proporcionam à proteção do solo, pois diminuem o impacto das gotas de chuva, aumentando a aeração do solo devido a incorporação de fitomassa fazendo com que a água tenha uma maior infiltração, diminuindo assim o escoamento superficial e transporte de sedimentos. Além do mais, conferem um maior aporte de matéria orgânica, menor taxa de evaporação da água do solo, proporcionam a ciclagem dos nutrientes, aporte de nitrogênio, redução de plantas invasoras e têm potencial de utilização humana e animal. Os benefícios proporcionados pelo emprego dessas plantas, tornam viáveis a recuperação de áreas degradadas ou que estão em degradação. Desta forma, conclui-se que o emprego de plantas de cobertura é possível manter as propriedades físico-químicas e biológicas do solo, proporcionando sua conservação.

Palavras-chave: Adubação verde; Erosão; Agroecologia.

¹Graduando em Agronomia, Faculdades Nova Esperança –FACENE/FAMENE

²Docente do curso de Agronomia, Faculdades Nova Esperança –FACENE/FAMENE

**ASPECTOS DO POTENCIAL ECONÔMICO E TECNOLOGIAS DE AGREGAÇÃO DE
VALOR DA PITANGUEIRA (*Eugenia uniflora* L.)
(Trabalho Premiado III)**

Lindemberg Timóteo dos Santos¹
Renato Lima Dantas²

A pitangueira (*Eugenia uniflora* L.), uma dicotiledônea da família das mirtáceas, tem seu nome originado do tupi “pi’tãg”, significando vermelho, em menção à cor de seu fruto. É uma frutífera nativa do Brasil, porém não endêmica, podendo ser encontrada no Paraguai, Uruguai e Argentina. Pitangueiras são encontradas nos biomas do Cerrado, Mata Atlântica e Pampa, chegando a tolerar baixas temperaturas, geadas e ventos fortes. Contudo, ainda não tem seu elevado potencial agroindustrial valorizado. Objetivou-se neste trabalho pesquisar e explanar o potencial de consumo de frutos da pitangueira como estratégia de agregação de valor. Uma revisão bibliográfica foi realizada através de livros e artigos científicos. No Brasil e, em especial na região Nordeste, a pitanga é consumida *in natura*, porém sua principal utilidade comercial está na industrialização dos frutos para o preparo de polpa congelada e suco engarrafado, além da produção de picolé, sorvetes, geleias, vinhos e cosméticos. A pitanga é formada por 66% de polpa e cerca de 34% de semente, sendo rica em vitaminas e outras substâncias benéficas a saúde, como antioxidantes. A comercialização dos frutos *in natura* tem algumas desvantagens devido sua alta perecibilidade e fragilidade ao transporte à longa distância, o que leva as agroindústrias a comercializarem a polpa do fruto congelado, garantindo maior durabilidade. Apesar de haver um vasto mercado para fabricação de sulcos com aditivos químicos, o consumidor está cada vez mais exigente por produtos naturais e sem conservantes, o que leva a uma crescente comercialização de polpa congelada e suco integral que mantêm as características nutricionais e funcionais o mais próximo do natural. Concluiu-se, portanto, que a pitangueira tem alto potencial de agregação de valor econômico, devido à comercialização de sua polpa em forma de sorvete, picolé, licor, geleia, vinho e cosméticos, além de atender à demanda de consumidores exigentes por produtos naturais e nutritivos.

Palavras-chave: Frutas nativas; Pitanga; Agroindústria; Compostos Funcionais; Alimentação saudável.

¹Graduando de Agronomia das Faculdades Nova Esperança

²Docente do curso de Agronomia das Faculdades Nova Esperança

AVALIAÇÃO PÓS-COLHEITA DE FRUTAS TROPICAIS SOB ATMOSFERA MODIFICADA

Lindojonio Pereira de Lima¹
Lindemberg Timóteo dos Santos¹
Pedro de Oliveira Alves¹
Eduardo Magno do Nascimento Bezerra¹
Josiane Silva de Oliveira²
Renato Lima Dantas²

A fruticultura brasileira se destacou nos últimos anos e segue em crescimento constante, gerando emprego e renda para o país. Frutas como laranja (*Citrus sinensis* L.) e manga (*Mangifera Indica*) se destacam no setor. O Brasil é líder na exportação de suco de laranja, sendo responsável por 79% da comercialização mundial. Quanto à produção de manga, o país é um dos maiores fornecedores para a União Europeia. Com as pesquisas científicas, houve avanços tecnológicos com a aplicação de tratamentos que estendem o tempo de prateleira e contribuem para agregação de valor. O presente estudo objetivou avaliar a perda de massa fresca pós-colheita de frutas sob atmosfera modificada. O experimento foi realizado no Laboratório Multidisciplinar XI das Instituições Nova Esperança, João Pessoa-PB. Mangas ‘Tommy Atkins’ e laranjas ‘Pera’ oriundos do mercado local foram submetidos a um esquema fatorial 2x2 em DIC, sendo dois tempos de avaliação (0 e 7 dias) e dois tratamentos (com e sem filme de PVC) sob condição ambiente com 3 repetições de 2 frutos cada. Foi avaliada a perda de massa fresca aos 0, 2, 4 e 7 dias de armazenamento. A Perda de massa (%) da laranja nos dias 0, 2, 4 e 7 foram respectivamente: 0,0; 2,1; 2,5 e 2,9% com filme e 0,0; 5,2; 7,1 e 9,0% sem filme. Para a manga pesadas nos mesmos dias, foram: 0,0; 1,4; 1,7; e 2,2% com filme e 0,0; 3,9; 5,6 e 7,3% sem filme. O uso do filme se configura numa tecnologia acessível que pode ser aplicada não apenas para frutas, mas também hortaliças. Os frutos armazenados sem filme apresentaram elevada perda de massa. A modificação da atmosfera com filme de PVC proporciona uma manutenção da qualidade de frutos de manga e laranja por mais tempo, indicando que pode atuar na redução das perdas pós-colheita.

Palavras-chave: *Citrus sinensis*; *Mangifera indica*; Pós-colheita; Qualidade de Frutos; Atmosfera Modificada.

¹Graduando de Agronomia das Faculdades Nova Esperança

²Docente do curso de Agronomia das Faculdades Nova Esperança

ATMOSFERA MODIFICADA COMO ESTRATÉGIA DE CONSERVAÇÃO DA QUALIDADE DE LARANJA PERA

Ivanildo de Mendonça Pereira Filho¹
Lindemberg Timóteo dos Santos¹
Pedro de Oliveira Alves¹
Lindojonio Pereira de Lima¹
Josiane Silva de Oliveira²
Renato Lima Dantas²

A laranja Pera (*Citrus sinensis* L.) é uma das frutas mais importantes na citricultura brasileira. Dos quase 400 mil hectares de laranjas plantadas, ela representa 35% do total de árvores. Sua produção estimada na safra 2020/21 equivale a um total de 87 milhões de caixas com 40,8 kg cada. Apesar dos avanços tecnológicos, ainda é necessário investir em tratamentos de baixo custo e fácil aplicação, que estendam o tempo de prateleira e contribua para agregação do valor desses frutos. O objetivo da pesquisa foi determinar se a atmosfera modificada com filme plástico PEBD, conserva a qualidade da Laranja 'Pera'. O experimento foi realizado no Laboratório Multidisciplinar XI das Instituições Nova Esperança, João Pessoa-PB. Laranjas 'Pera' oriundos do mercado local foram submetidos a um esquema fatorial 2x2 em DIC, sendo dois tempos de avaliação (0 e 7 dias) e dois tratamentos (com e sem filme de PVC) sob condição ambiente com 3 repetições de 4 frutos cada. Foram avaliadas características físico-químicas aos 0 e 7 dias de armazenamento. A acidez titulável no 0 dia foi de 0,84, SS (%) 9,67, pH 4,05, Relação SS/AT 11,51. Após 7 dias as frutas armazenadas com plástico filme apresentaram os seguintes resultados: Acidez titulável 0,66, SS (%) 8,67, pH 5,20, Relação SS/AT 13,26. Já as frutas submetidas ao tratamento sem o plástico filme apresentaram, acidez titulável 0,51, SS (%) 8,00, pH 5,63, Relação SS/AT 15,65. Apesar de não ser climatérico, a atmosfera modificada, proporcionou uma manutenção da qualidade dos frutos de laranja, não reduziu açúcares e ácidos importantes. O filme de PVC, pode ser usado como estratégia para aumentar a conservação de frutos nas prateleiras.

Palavras-chave: Pós-colheita; Atmosfera Modificada; *Citrus sinensis* L.; Conservação de frutos.

¹Graduando de Agronomia das Faculdades Nova Esperança

²Docente do curso de Agronomia das Faculdades Nova Esperança

AUMENTO DE PRODUTIVIDADE COM A INTRODUÇÃO DE CULTIVAR DE UVA SEM SEMENTES NO SUBMÉDIO DO VALE DO SÃO FRANCISCO

Ivanildo de Mendonça Pereira Filho¹
Djanildo Francisco da Silva Júnior¹
João Paulo Batista da Silva¹
Elvislane Amarante Santos¹
Lucas Silva de Oliveira¹
Thyago Augusto Medeiros Lira²

A produção de uvas no Brasil apresenta grande importância na economia brasileira, a qual a produção estimada no ano de 2020 foi de 1.435.596 toneladas. Desse total, 43,7 mil toneladas foram destinadas as exportações. Sendo o submédio do Vale do São Francisco responsável por 95% das exportações. Tendo em vista o pressuposto, o objetivo do trabalho foi apresentar a cultivar de uva sem sementes desenvolvida para o cultivo na região de Petrolina e Juazeiro, sub-médio do Vale do São Francisco, correlacionando com as características adaptativas e produtivas. O estudo foi conduzido em caráter exploratório e investigativo, de modo que a temática abordada é baseada em pesquisas bibliográficas. A pesquisa teve como ponto principal a obtenção de informações sobre características adaptativas de cultivares, resistência a pragas e doenças, produtividade por planta, através de literaturas publicadas nos últimos 5 anos. Com base na pesquisa, evidenciou-se que em 1990, foram introduzidas as variedades sem sementes como forma de acompanhar as exigências de mercado (Thompson Seedless, Sagraone e Crimson Seedless). No entanto essas cultivares não se adaptaram as condições climáticas de Juazeiro e Petrolina. Para atender a demanda do setor produtivo, o Programa de Melhoramento Genético da Embrapa Uva e Vinho, desenvolveu inicialmente a cultivar BRS-Vitória, tendo elevada produtividade com 23,4 kg e 35,2 kg por planta, e 29,2 t/ha e 44 t/ha, no primeiro e segundo ano. Conclui-se que a cultivar BRS-Vitória além de ter contribuído para o aumento da produtividade dos viticultores, aumentou também o volume das exportações, estimulando o desenvolvimento de novas cultivares, visando atingir o padrão de qualidade nos mercados mais exigentes.

Palavras chaves: Melhoramento genético; Parreiras; Grapes.

¹Graduando de Agronomia das Faculdades Nova Esperança

²Docente do curso de Agronomia das Faculdades Nova Esperança

APLICAÇÃO DE TRATAMENTOS FÍSICOS VISANDO A QUEBRA DE DORMÊNCIA DE SEMENTES DE JUREMA-PRETA (*Mimosa hostilis*)

Djanildo Francisco da Silva Júnior¹
Ivanildo de Mendonça Pereira Filho¹
Lucas Silva de Oliveira¹
Elvislane Amarante Santos¹
Débora Teresa da Rocha Gomes Ferreira de Almeida²
Fredes Fernando Alves de Almeida²

A jurema-preta é uma espécie comum da caatinga, com aspectos bastante apreciados devido a produção de compostos como taninos, madeira de boa durabilidade, como ser empregada como suplementação animal. Além disso, essa leguminosa pode ser utilizada na recuperação de solos erodidos. A formação de mudas da jurema preta é um fator que contribui para melhor dispersão dessa planta nesse bioma. No entanto, pouco se conhece sobre as características que promovam o bom desempenho de formação de mudas, em vista da dormência fisiológica inerente a semente dessa planta. Com isso, o objetivo desse trabalho foi o de realizar a quebra da dormência da semente da jurema-preta com diferentes tratamentos físicos. O experimento foi realizado no município de Garanhuns-PE. As sementes, coletadas de árvores nativas, foram submetidas aos tratamentos: testemunha, embebição por 48 e 72 horas, escarificação manual com lixa número 80, por 3, 6 e 9 minutos, choque térmico e resfriamento. O delineamento foi o inteiramente casualizado (8×4) cada tratamento com 25 sementes. As sementes foram colocadas em bandejas contendo areia lavada sendo diariamente irrigadas e observado a germinação durante 20 dias, obtendo o resultado em porcentagem e o índice de velocidade de germinação (IVG). A escarificação manual das sementes por 6, 3 e 9 minutos se mostraram os mais significativos, dentre todos os tratamentos, acerca da porcentagem de germinação com 96%, 93% e 77%, respectivamente. Além disso, o IVG mostrou melhores índices quando aplicados os três tratamentos de lixamento. A quebra de dormência foi efetiva com o emprego da escarificação, devido a diminuição da espessura do tegumento da semente, o que promoveu a melhor absorção de água e oxigênio para que ocorresse a germinação. Conclui-se que a escarificação manual por 3, 6 e 9 minutos auxiliaram na quebra da dormência de sementes de jurema-preta.

Palavras-chave: Caatinga, Produção de mudas, Germinação.

¹Graduando de Agronomia das Faculdades Nova Esperança

²Docente do curso de Agronomia das Faculdades Nova Esperança

ATRIBUTOS SENSORIAIS E FÍSICO-QUÍMICOS DE FRUTOS DE MAMOEIRO FORMOSA

Lindemberg Timóteo dos Santos¹
Lindojonio Pereira de Lima¹
Eduardo Magno do Nascimento Bezerra¹
Ivaldo de Carvalho Januário¹
Pedro de Oliveira Alves¹
Renato Lima Dantas²

O mamão (*Carica papaya* L.) é uma fruta tipicamente tropical apreciada em diversas regiões do mundo, sobretudo no Brasil que está entre os maiores produtores. Vários fatores devem ser considerados para determinar a qualidade de frutos. O ponto de colheita é um dos parâmetros que mais influencia na qualidade. Quanto maior o grau de maturação no momento da colheita, melhor serão as características organolépticas. Contudo, há uma redução no tempo de vida de prateleira. Assim, objetivou-se neste trabalho analisar atributos físico-químicos e sensoriais de frutos de mamoeiro 'Formosa'. O experimento foi realizado no Laboratório Multidisciplinar XI das Instituições Nova Esperança, João Pessoa-PB. Frutos de mamoeiro Formosa, oriundos do mercado local foram avaliados quanto aos atributos físico-químicos e sensoriais. 5 julgadores foram treinados para avaliar as características de 10 frutos dispostos em bancada sob luz branca. Os dados foram processados e obtidos média e respectivo desvio padrão. Os resultados médios obtidos para análise físico-químicos, Sólidos Solúveis-SS (%), Acidez Titulável-AT(g/100g), e Relação SS/AT foram respectivamente $13,00 \pm 0,00$, $0,12 \pm 0,00$, $111,85 \pm 4,97$. A avaliação sensorial para coloração, nível de danos, aparência geral e aceitação, foram respectivamente $3,04 \pm 0,22$, $3,36 \pm 0,11$, $3,44 \pm 0,22$, $3,28 \pm 0,23$. Essas notas indicam que os frutos apresentavam aspectos na qualidade que não são aceitáveis para a escolha. O mamão 'Formosa', considerando as escalas utilizadas, apresentava coloração amarelada, apresentando alguns danos leve e graves, o que traz restrições tanto para o consumo quanto para a comercialização, embora atendendo aos padrões físico-químicas normatizados pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA). O estudo dos atributos sensoriais e físico-químicos do mamão 'Formosa' indicam que, embora a qualidade interna se apresente dentro do esperado para o fruto maduro, a aparência estava afetada possivelmente devido ao manuseio inadequado durante a fase pós-colheita.

Palavras-chave: *Carica papaya* L.; Pós-colheita; Qualidade de frutos; Análise sensorial; Acidez titulável.

¹Graduando de Agronomia das Faculdades Nova Esperança

²Docente do curso de Agronomia das Faculdades Nova Esperança

AValiação DA PRESENÇA DE *Candidatus Liberibacter asiaticus* EM POMAR DE CITROS PELO MÉTODO PCR

Maria Luiza Freire de Oliveira¹
Djanildo Francisco da Silva Júnior¹
Thyago Augusto Medeiros Lira²

O Brasil apresenta-se no cenário mundial como um dos maiores produtores de citros, sendo esse setor extremamente importante para a economia do país. Contudo, o Huanglongbing é atualmente uma das mais importantes doenças dos citros, preocupando citricultores em todo o mundo. Seu agente etiológico é a bactéria *Candidatus Liberibacter asiaticus*, transmitida pelo psíldeo asiático dos citros (*Diaphorina citri* Kuwayama). Essa bactéria atinge o floema provocando distúrbios no metabolismo das plantas, gerando sintomas como clorose, deformação dos frutos, abortamento de sementes, queda de folhas e frutos e morte de brotações. Se não identificada e controlada, essa doença pode devastar pomares inteiros, no entanto existem poucas informações acerca da resistência ou suscetibilidade à *C. L. asiaticus* de grande parte do germoplasma de citros do Brasil. Nesse sentido, o objetivo deste trabalho foi realizar testes experimentais por meio do método PCR para a detecção de plantas infectadas com a bactéria *C. Liberibacter asiaticus* em limoeiros. O experimento foi realizado no campus experimental do Instituto Taquaritinguense de Ensino Superior “Dr. Aristides de Carvalho Schlobach”, situado no Município de Taquaritinga-SP. Foram utilizadas 30 plantas de citros, com idade de cinco anos, da espécie *Citrus latifolia*, das quais foram coletadas 30 amostras de tecido vegetal. Ressalta-se que cada amostra representa uma planta de citros, possuindo 20 folhas coletadas das ponteiros e do terço médio da planta. As amostras foram submetidas ao teste de PCR em laboratório. Os resultados obtidos evidenciaram que, do total de amostras submetidas, 2 amostras testaram positivo e 28 testaram negativo, correspondendo a 6,66% e 93,33%, respectivamente. Destaca-se que o resultado negativo para a maioria das amostras não indica resistência das cultivares à *C. L. asiaticus*. Conclui-se que o pomar avaliado estava sob ataque de *C. L. asiaticus*, revelando a necessidade da realização de mais pesquisas com o objetivo de identificar e/ou desenvolver genótipos resistentes à bactéria.

Palavras-chave: Huanglongbing; Doenças em citricultura; Fitopatologia.

¹Graduando de Agronomia das Faculdades Nova Esperança

²Docente do curso de Agronomia das Faculdades Nova Esperança

AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DE INFRUTESCÊNCIAS DE ABACAXIZEIRO PÉROLA

Pedro de Oliveira Alves¹
Eduardo Magno do Nascimento Bezerra¹
Lindojonio Pereira de Lima¹
Ivaldo de Carvalho Januário¹
Lindemberg Timóteo dos Santos¹
Renato Lima Dantas²

O abacaxi (*Ananas comosus*) é uma das principais frutas da fruticultura brasileira, tanto em termos quantitativos quanto em valor da produção, além de ser bastante apreciada pelos consumidores internos. Embora o Brasil seja destaque na produção mundial, o predomínio da cultivar Pérola no país não é absorvido pelo comércio internacional, pois apresenta formato cônico, polpa de coloração branca e presença de espinhos nas folhas. A Paraíba é um dos maiores produtores nacionais. Contudo, não é tão bem caracterizada a qualidade ainda, sobretudo nas condições pós-colheita. O objetivo deste trabalho foi analisar os atributos físico-químicos e sensoriais de frutos de abacaxizeiro Pérola. O experimento foi realizado no laboratório Multidisciplinar XI das Instituições Nova Esperança, João Pessoa-PB. Infrutescências de abacaxizeiro Pérola, oriundas do mercado local foram avaliadas quanto aos atributos físico-químicos e sensoriais. 5 julgadores foram treinados para avaliar as características de 10 inflorescências dispostas em bancada sob luz branca. De acordo com os dados processados e obtidos média e respectivo desvio padrão. A avaliação sensorial para coloração, nível de danos, aparência geral e aceitação, da média e desvio padrão foram respectivamente nessa ordem: $(2,82 \pm 0,36)$, $(2,24 \pm 0,29)$, $(2,98 \pm 0,47)$, $(2,60 \pm 0,3)$. Os resultados médios obtidos para análise físico-químicos, Sólidos Solúveis-SS (%) Acidez Titulável-AT (g/100g), e Relação SS/AT foram respectivamente $(17,00 \pm 0,00)$, $(0,49 \pm 0,06)$, $(35,25 \pm 3,89)$. Os atributos físico-químicos do abacaxi 'Pérola' demonstram que a qualidade interna estava dentro do esperado para um fruto maduro para comercialização, quando comparado aos valores estabelecidos pela instrução normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Contudo, a avaliação sensorial de aparência indica que, embora estivesse com qualidade interna aceitável, a presença de danos leves e graves trazem restrições na aceitação da infrutescência. Assim, faz-se sempre necessário caracterizar a qualidade durante a fase de comercialização, buscando conservar a qualidade.

Palavras-chave: *Ananas comosus* L.; Atributos físico-químicos; Avaliação sensorial.

¹Graduando de Agronomia das Faculdades Nova Esperança

²Docente do curso de Agronomia das Faculdades Nova Esperança

QUALIDADE DE MANGA TOMMY ATKINS SOB ATMOSFERA MODIFICADA COM FILME PLÁSTICO PEBD EM CONDIÇÃO AMBIENTE

Francisco Ivanilson Barbosa¹
Lindojonio Pereira de Lima¹
Eduardo Magno do Nascimento Bezerra¹
Lindemberg Timóteo dos Santos¹
Josiane Silva de Oliveira²
Renato Lima Dantas²

O Brasil é um grande produtor de manga, com destaque para a variedade Tommy Atkins que predomina nas regiões produtoras. No entanto, ainda se enfrenta muitos problemas relacionado a conservação da qualidade fruto exposto em prateleiras logo o pós-colheita. Diante disso, objetivou-se analisar as características físico-química da manga Tommy Atkins sob atmosfera modificada em tratamentos (com e sem filme de PVC). O experimento foi realizado no Laboratório Multidisciplinar XI das Instituições Nova Esperança, João Pessoa-PB. Foram analisados Frutos de manga ‘Tommy Atkins’ oriundos do mercado local, foram submetidos a um esquema fatorial 2x2 em DIC, sendo dois tempos de avaliação (0 e 7 dias) e dois tratamentos (com e sem filme de PVC) sob condição ambiente com 3 repetições de 2 frutos cada. Foram avaliadas características físico-químicas. A manga ‘Tommy Atkins’ armazenadas sob condição ambiente e tratadas com e sem filme de PVC apresentaram diferenças significativas na qualidade interna, embora a coloração da casca dos frutos com filme tenha variado pouco durante esses dias. Os valores foram, respectivamente 0,91; 9,77; 3,48; 10,63; com filme 0,66; 13,67; 4,27; 21,18 b e sem filme 0,19 c; 14,33 a; 5,82 a; 76,59 a, para os parâmetros de Acidez titulável, sólidos solúveis, pH e Relação SS/AT. Constatou-se que após os sete dias de armazenamento, todas variáveis tiveram diferenças significativas, com destaques para a acidez titulável a relação SS/AT (sem filme), foi o que teve maior variação de (10 a 77). Em condições ambiente, o uso de filmes de PVC aumenta o tempo de prateleira dessa cultivar. Assim, sua aplicação associada a outras tecnologias de conservação da qualidade como a cadeia de frio prolonga a via útil e evita a perda pós-colheita.

Palavras-chave: *Mangifera indica* L.; Tecnologia pós-colheita; Análise Sensorial; Índices de qualidade.

¹Graduando de Agronomia das Faculdades Nova Esperança

²Docente do curso de Agronomia das Faculdades Nova Esperança

PRODUÇÃO DE MUDAS DE JUREMA PRETA (*Mimosa hostilis*) COM DIFERENTES SUBSTRATOS

Djanildo Francisco da Silva Júnior¹
Ivanildo de Mendonça Pereira Filho¹
Lucas Silva de Oliveira¹
João Paulo Batista da Silva¹
Débora Teresa da Rocha Gomes Ferreira de Almeida²
Fredes Fernando Alves de Almeida²

A Jurema-preta é uma árvore leguminosa típica da caatinga brasileira. Essa espécie é importante por produzir uma madeira de boa durabilidade, participar da dieta de animais e ser promotora da recuperação de áreas degradadas. Esta leguminosa arbórea, pode ser utilizada para fins de reflorestamento do próprio bioma. A produção de mudas é uma alternativa para a propagação dessa espécie. No entanto, o substrato adequado é um fator decisivo para produção de mudas de boa qualidade. O substrato deve fornecer boas condições de desenvolvimento vegetativo das plântulas, caso contrário pode interferir no desenvolvimento inicial das plântulas. Diante disso, o objetivo desse trabalho foi o de realizar a produção de mudas de Jurema-preta com diferentes substratos. O experimento foi realizado em na cidade de Garanhuns-PE. As sementes de Jurema preta foram obtidas de árvores nativas da região e submetidas a escarificação mecânica com lixa 80, por 6 minutos para quebra da dormência, em seguida foram plantados nos diferentes substratos: solo + fibra de coco, solo + torta de cana-de-açúcar, solo + areia, e a testemunha com apenas solo. A proporção dos compostos foi de 1:1 e o delineamento foi o inteiramente casualizado (4×5). Os tratamentos foram distribuídos em sacos plásticos pretos, perfurados, sendo plantados três sementes por saco. Após a emergência foi realizado o desbaste, deixando apenas uma planta por saco. A variável analisada foi o crescimento da planta, avaliando a altura da planta em (cm) e o número de folhas. Os tratamentos não apresentaram diferença entre si, demonstrando que todos proporcionaram ótimo desenvolvimento das plântulas de jurema-preta. Os substratos proporcionaram ótimas condições como retenção de água, boa aeração e disponibilidade de nutrientes, fatores importantes no início do desenvolvimento das plântulas. Diante do exposto, todos tratamentos aplicados são uma ótima alternativa para a produção de mudas de jurema-preta.

Palavras-chave: Fibra de coco, Caatinga, Germinação.

¹Graduando de Agronomia das Faculdades Nova Esperança

²Docente do curso de Agronomia das Faculdades Nova Esperança