

**038 - CONTROLE DO BOLOR VERDE EM FRUTOS DE LARANJA COM TRATAMENTO TÉRMICO E AGENTES DE BIOCONTROLE / Control of green mold of orange with heat treatment and biocontrol agent.** C. FORNER<sup>1\*</sup>; J.A.H. GALVÃO<sup>2</sup>; L.J. SILVA<sup>3\*</sup>; W. BETTIOL<sup>1\*\*</sup>; <sup>1</sup>UNESP/FCA, CEP 18610-307, Botucatu-SP; <sup>2</sup>Embrapa Meio Ambiente, CP 69, 13820-000, Jaguariúna-SP; <sup>3</sup>ESALQ/USP, CEP 13418-900 Piracicaba-SP.\*Bolsista CAPES.\*\*Bolsista CNPq. E-mail: forner@wln.com.br

O bolor verde (*Penicillium digitatum*) é a principal doença em pós-colheita dos citros. Com as restrições do uso de fungicidas e a ocorrência de isolados resistentes, novos métodos de controle são recomendados, como o biocontrole e o tratamento térmico. O ensaio objetivou o controle do bolor verde em laranja Pera com *Bacillus subtilis*  $1,6 \times 10^8$  UFC mL<sup>-1</sup> (BS), *Bacillus licheniformis*  $1,6 \times 10^8$  UFC mL<sup>-1</sup> (BL) e *Sporidiobolus pararoseus*  $1 \times 10^8$  UFC mL<sup>-1</sup> (SP) e suas associações com o tratamento térmico (TT) a 52°C/2 min. Esses bioagentes foram comparados com água (T) e tiabendazol (F). Os frutos foram feridos, inoculados com 10 µL de *P. digitatum* ( $10^6$  conídios mL<sup>-1</sup>) e após 2 horas foram tratados. Cada tratamento compunha de três repetições de cinco frutos. BS+TT e BL+TT foram imersos nos banhos térmicos contendo os agentes de biocontrole, seguido do resfriamento (água em temperatura ambiente por 2 min). Nos tratamentos SP+TT e F+TT, foi inicialmente realizado o TT, resfriamento e, posteriormente, o tratamento. Frutos foram incubados a 20°C e UR 90%. Após quatro dias avaliou-se, diariamente, por cinco dias, o diâmetro da lesão. O TT reduziu o progresso da doença. Os bioagentes não controlaram a doença.

*Summa Phytopathologica*, v. 38 (supplement), February 2012. XXXV Congresso Paulista de Fitopatologia. Jaguariúna, 2012.