



XIX ENFRUTE

ENCONTRO NACIONAL
SOBRE FRUTICULTURA
DE CLIMA TEMPERADO

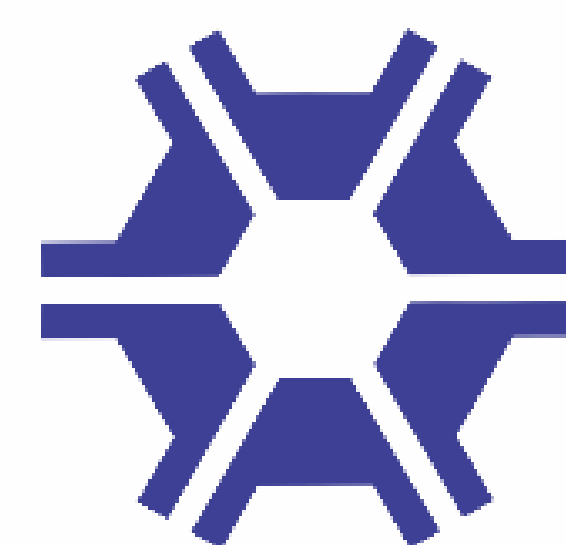
28.29.30 JULHO 2026



3º SEMINÁRIO
CATARINENSE DE OLERICULTURA

III SEMCO

PARQUE DA MAÇÃ - FRAIBURGO/SC



Uniarp



APLICAÇÃO DE FUNGICIDAS EM PRÉ-COLHEITA NA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE CEBOLA ARMazenADA EM BAGS

Flávia Werner, Julia De Melo, Simone Alves de Oliveira, Caroline de Fátima Esperança, Douglas Luiz Grando – Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – Uniarp/flavia.werner@uniarp.edu.br

INTRODUÇÃO

O armazenamento de cebolas em bags é uma prática eficiente quando realizado sob condições adequadas, garantindo a preservação da qualidade pós-colheita. Estudos indicam que o uso de bags ventilados, em ambientes com temperatura entre 0°C e 5°C e umidade relativa de 65-70%, reduz perdas por brotação e apodrecimento (Rizzo *et al.*, 2021).

O monitoramento das lavouras e o controle de patógenos em pré-colheita são essenciais para manter as características físico-químicas da cebola, prolongar sua vida de prateleira e minimizar desperdícios, impactando diretamente a rentabilidade do produtor (Kurtz, 2013).

Devido a importância da cultura da cebola para a região meio oeste catarinense e aos altos índices de perda de bulbos de cebola armazenados em bags, podendo chegar ou ultrapassar os 50% da produção, este é um tema de suma importância de ser estudado, pois é um tema pouco elucidado pelos pesquisadores catarinenses da cultura cebola.

OBJETIVO

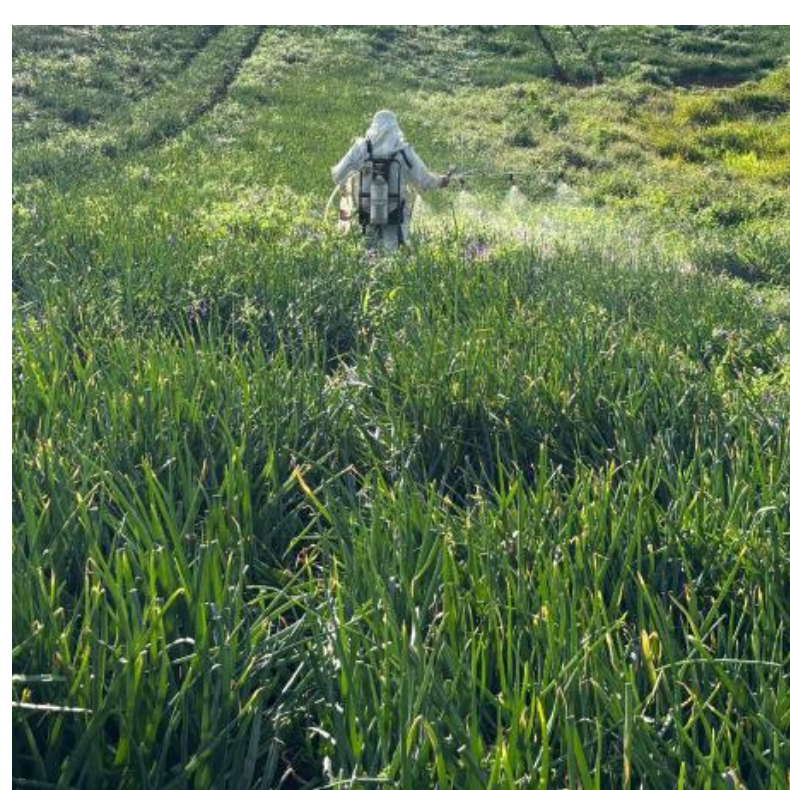
Avaliar diferentes antifúngicos em pré-colheita visando à conservação pós-colheita de cebolas armazenadas em bags.

METODOLOGIA

- ✓ **Local:** Lebon Régis/SC (Latitude: 26° 54' 16" Sul, Longitude: 51° 24' 23" Oeste e altitude de 840 metros;
- ✓ **Delineamento experimental:** blocos ao acaso, com 5 tratamentos e seis repetições;
- ✓ **Tratamentos:** i) padrão de manejo químico do produtor (aplicações de fungicidas calendarizados com variação de princípios ativos aplicados, com produtos sistêmicos, multissítios e protetores); (ii) adição de duas aplicações de Mancozebe; (iii) adição de duas aplicações de Cobre (Oxicloreto de Cobre); (iv) adição de duas aplicações de Tebuconazol + Trifloxistrobina; (v) adição de uma aplicação da mistura Tebuconazol + Trifloxistrobina + uma aplicação de Cobre (Oxicloreto de Cobre).
- ✓ **Cultivar de cebola:** Salto Grande, 30 cm entre fileiras e densidade de 860 mil plantas por hectare;
- ✓ **Avaliações:** Após a cura, foram realizadas avaliações mensais (30, 60, 90 e 120 dias após a colheita) de sólidos solúveis totais (SST), massa fresca dos bulbos e incidência de apodrecimento durante o armazenamento.
- ✓ **Análise estatística:** Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e teste F. As médias foram comparadas pelo teste de Tukey e adotou-se $p < 5\%$.



PROMOÇÃO

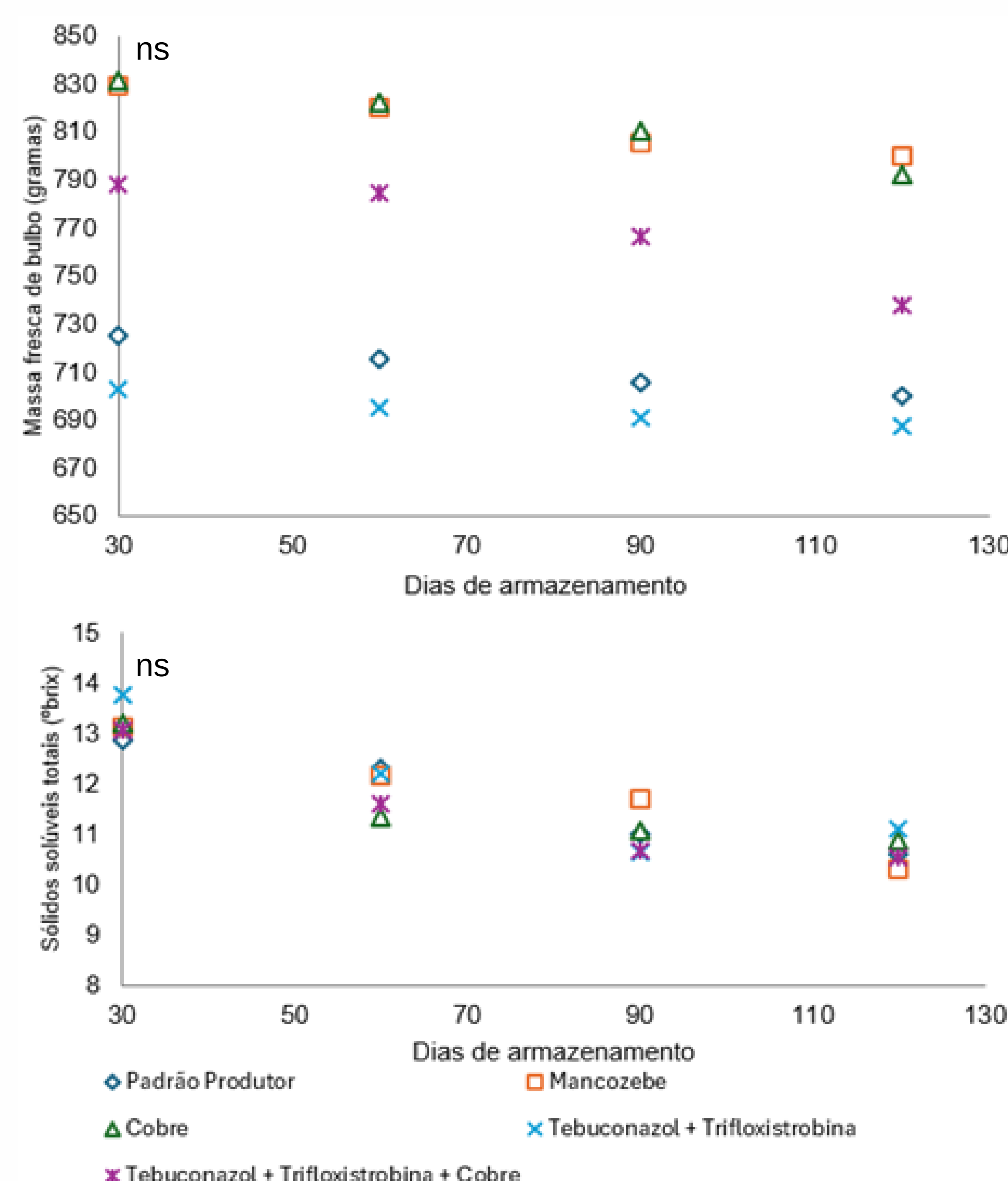


APOIO



RESULTADOS E DISCUSSÕES

Figura 1 – Massa fresca de bulbos (gramas) e sólidos solúveis totais (°brix), na cultura da cebola em diferentes tratamentos de fungicidas. Lebon Régis/SC, 2025.



Fonte: Dados da pesquisa (2025).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

- ✓ A massa fresca de bulbos apresentou uma queda contínua em todos os tratamentos durante o período de avaliação. Contudo, não houve diferença significativa entre os tratamentos para as variáveis analisadas. Na primeira avaliação, o tratamento (Tiv) com Tebuconazol + Trifloxistrobina apresentou valores médios de 140,4 g por bulbo e o tratamento com Cobre (Tiii) apresentou 166,2 g por bulbo. Ao final das avaliações, o tratamento com Tebuconazol + Trifloxistrobina apresentou valores médios de 137,5 g por bulbo e o tratamento com Cobre apresentou valores médios de 158,4 g por bulbo.
- ✓ Os SST apresentaram maiores valores na colheita, entre 12,9 e 13,9 °brix, com redução ao longo do armazenamento, sendo que ao final das avaliações os tratamentos apresentavam valores entre 10,3 e 11,1 °brix. Não houve diferença significativa entre os tratamentos avaliados para incidência de apodrecimento durante o armazenamento.
- ✓ Como não houve efeito entre os tratamentos avaliados, provavelmente pelas boas condições de temperatura, umidade relativa do ar e precipitação, essa redução está associada ao processo fisiológico natural de respiração dos bulbos.

REFERÊNCIAS

KURTZ, Claudinei *et al.* EPAGRI. **Sistema de produção para a cebola:** Santa Catarina (4. Revisão). Florianópolis: 2013. 106p. (Epagri. Sistemas de Produção, 46).
RIZZO, V. *et al.* Postharvest storage of onion bulbs: Effects of packaging and temperature conditions. **Postharvest Biology and Technology**, v. 173, 2021.

www.enfrute.com