

UTILIZAÇÃO DE EXTRATO DE CEBOLINHA (*Allium fistulosum*) PARA O RETARDAMENTO OU INIBIÇÃO DE DOENÇAS FÚNGICAS PÓS-COLHEITA DA LARANJA (*Citrus sinensis*)

Ana Beatriz Silva De Araújo¹, Camila de Brito Batista², José Adeildo de Lima Filho³.

^{1,2,3} IFPB – Campus Campina Grande, beatrizasilva.895@gmail.com

Introdução

A cebolinha é uma planta pertencente à família das Aliáceas, comumente utilizada como condimento, sua durabilidade na pós-colheita é muito curta, devido, principalmente a alta taxa metabólica e ao alto teor de água, é uma planta medicinal rica em vitamina A, seu nome científico é *Allium fistulosum*, originária da Sibéria, conhecida como cebolinha comum, a planta é considerada perene, apresenta folhas cilíndricas fistulosas, com coloração verde escura. (FREDDO et al., 2014). A cebolinha é uma folhosa bastante utilizada como condimento no Brasil. Uma das frutas que também tem a presença da vitamina A em sua composição é a laranja, um fruto bastante conhecido no Brasil e é uma das frutas mais populares e consumidas da família Rutaceae (família dos cítricos). Assim como a maioria das espécies pertencentes a essa família, ela tem sua origem na Ásia e existem registros de cultivo na China em 2500 a.C. (CARDOSO et al., 2012).

Os agrotóxicos nos alimentos são encontrados facilmente, isto faz com que afetem a saúde do ser humano e a resistência natural, as consequências na saúde atingem tanto aos aplicadores do produto quanto aos indivíduos da sociedade que consome o mesmo. (BOWLES e WEBSTER, 1995).

O objetivo proposto neste trabalho é a execução do procedimento para obtenção do extrato da cebolinha, utilizando os princípios ativos atuantes presente no extrato da fruta usada, desenvolvendo também, uma maneira para os agricultores que cultivam o fruto aproveitar uma maior durabilidade e uma maneira menor de perdas na cultura, identificando através dos extratos se haverá fungos e bactérias que prejudiquem o desenvolvimento do fruto.

Metodologia

As técnicas utilizadas para a realização do extrato vegetal bioativo da cebolinha iniciam no laboratório de biologia do IFPB-campus Campina Grande, a planta foi comprada no dia 26/09/2018 no comércio da região, depois da compra da planta pegou-se a mesma e logo em seguida a cortou em cubos, pesando-se 150g da planta (Figuras 1, 2, 3 e 4).

(83) 3322.3222

contato@conadis.com.br

www.conadis.com.br

Figura 1: Cebolinha adquirida no comércio da região.



Fonte: Dados da pesquisa, 2018

Figura 2: Corte da cebolinha para a pesagem.



Fonte: Dados da pesquisa, 2018

Figura 3: Pesagem da planta.



Fonte: Dados da pesquisa, 2018

Figura 4: Extrato da planta no álcool



Fonte: Dados da pesquisa, 2018

Colocou-se a quantia pesada em um recipiente de plástico, e no mesmo foi acrescentado 450 ml de álcool 70% fechando e colocando sob a bancada para assim o extrato ficar pronto.

Após sete dias o extrato já estava pronto, fez a filtração retirando os resíduos sólidos presente no extrato (Figura 5).

Figura 5: Filtração do extrato da cebolinha em álcool



Fonte: Dados da pesquisa, 2018

Em seguida pegou-se cinco recipientes (baldes) de plástico grande e adicionou-se três laranjas em cada, colocando-se 900ml de água concentrações de 0 ml, 60 ml, 70 ml, 80 ml e 90 ml do extrato em cada recipiente.

Deixou-se as laranjas mergulhadas nos recipientes por duas horas e depois retirou-se, sem enxugá-las, e colocou-se as mesmas expostas sobre a bancada.

Resultados Esperados

Espera-se que o extrato aplicado no fruto tenha uma boa eficiência, observando se há um retardamento ou uma inibição durante o processo. Ao aplicar o extrato da cebolinha sobre o fruto, possa ser que aconteça uma mudança no seu desenvolvimento. A observação diária é de grande importância para a espera do objetivo proposto na pesquisa, com a finalidade que sirvam para identificação dos microrganismos que causem danos à maturação dos frutos. Auxiliando os agricultores no seu período de pós-colheita do fruto para obter uma maior durabilidade e um índice menor na perda em sua pós-colheita. Espera-se que no decorrer dos dias o extrato aplicado no fruto possa ocorrer de modo correto e satisfatório, tendo como resposta um retardamento ou uma inibição do aparecimento de colônias de fungos nos frutos.

Palavras Chaves: Doenças pós-colheitas, Extratos Vegetais, Laranja.

Referências Bibliográficas

FREDDO; BATISTA, **Cultivo da cebolinha**. [SI]; ESPECIALISTA EM AGRICULTURA 2014

SHANNA, CARDOSO; **Cultivo da laranja e processo de comercialização**. Especialista em gestão ambiental (AVM,RJ) 2012

FROZA,D.; HAMANN,J.J.; **Frutíferas de clima tropical e subtropical**. Santa Maria: Universidade Federal de Santa Maria, Colégio Politécnico: rede E-tec Brasil,2015

FREDDO,A.R.; MAZARO,S.M. Conservation of post-harvest leaves of green onion (*Allium fistulosum*). With the use of salicylic acid solution. **Brazilian Journal of Applied Technology for Agricultural Science**. Paraná, v.6,n 3. p. 87-94, 2014

BOWLES, R G. & WEBSTER, J. P. G., 1995, some problems associated with the analysis of the cost and benefits of petection.