

TÍTULO: AVALIAÇÃO DA MICROBIOTA DE *Allium sativum* ARMAZENADO E NÃO ARMAZENADO.

AUTORES: BATISTELA, T. E. R.; LANDGRAF, D. C.; CAMPOS, L. G.; GODOY, S. M.; FELICIANO, D. C.; SARTORI, D.

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRIA, LONDRINA, PARANÁ (Rodovia Celso Garcia Cid, PR-445, Km 380 - Campus Universitário, Londrina - PR, 86057-970)

RESUMO:

O *Allium sativum* é uma hortaliça de grande comercialização no Brasil. Devido ao alto consumo e baixa produtividade bianual, há necessidade de importação de países como Argentina, Espanha e China. Com o intuito de atender a alta demanda de consumo, o alho fica armazenado por longos períodos, e como consequência, suscetível à infecção por microrganismos que podem contribuir com a perda da qualidade deste produto. O objetivo desse estudo foi comparar a microbiota do alho roxo, armazenado e não armazenado. Foi utilizado 5 amostras de alho armazenado comercializados em diferentes mercados da região e 5 amostras de alho não armazenado obtidos de diferentes agricultores. Um total de 200 gramas de cada amostra foi cortada longitudinalmente, seguido de imersão dos fragmentos em água destilada. A incidência de Unidades Formadoras de Colônias de Fungos (UFCf) foi avaliada utilizando 100 fragmentos de cada amostras em meio DG18 a 28°C por até dez dias. A incidência de UFC de bactérias (UFCb) foi obtida por diluição seriada dos fragmentos de alho imersos em água destilada e plaqueados em meio DYGS, seguido de incubação a 28°C por 48 horas. A identificação do gênero de as UFCfs foi feita a partir de caracteres morfológicos de (conídios e conidióforos), enquanto que o critério de coloração foi utilizado para agrupamento de UFCbs. Todas as amostras de alho armazenado apresentaram infecções por fungos, com predomínio de UFCfs correspondente aos gêneros *Aspergillus* sp. (46,8%) seguido por *Penicillium* sp. (35,7%). A maior incidência de *Aspergillus* sp. foi dada por *Aspergillus* section *Nigri* (56,8%), seguido por *Aspergillus* section *Cremeri* (39,1%) e *Aspergillus* section *Circumdati* (3,9%). Em contraste, nenhuma das amostras de alho não armazenado apresentou infecção por fungos. Em relação às UFCbs, todas amostras de alho armazenado ($2,51 \times 10^9$ UFCbs) e não armazenado ($2,55 \times 10^9$ UFCbs) apresentaram UFCbs. No entanto a maior diversidade quanto à coloração de UFCbs ocorreu em amostras de alho não armazenado, havendo UFCbs (26,15%) encontradas somente em alho não armazenado. Os resultados demonstraram haver distinção entre microbiota de alho armazenado e não armazenado, possivelmente relacionado às condições de armazenamento deste produto.

Palavras chaves: *Allium sativum*; Armazenamento; Microbiota; Incidência;