

Coleta, secagem e preparação do extrato das folhas do Baru (*Dipteryx alata*)

Jaqueline Calixto de Sousa e Tâmilí Vitória Duarte de Souza, Rafael Cardoso Rial

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul – Nova Andradina-MS

jaqueline.sousa@estudnte.ifms.edu.br tamili.souza@estudante.ifms.edu.br

rafael.rial@ifms.edu.br

Resumo

Nesta pesquisa trouxemos uma possibilidade de criarmos um extrato do baruzeiro que fosse simples de adquirir e que tivesse um efeito fungicida. Basicamente o extrato do baru tem constituintes químicos que possuem ação fungicida, podendo ser utilizado no controle de fungos fitopatogênicos que atacam frutos pós colheita. Testes foram realizados no fungo que causa a necrose do mamoeiro, utilizamos 6 repetições com diferentes concentrações do extrato diluído no meio de cultura e obteve-se resultados positivos apenas ao utilizar o extrato do pó das folhas.

O controle biológico está sendo muito procurado por produtores, pois esse controle é orgânico e sabemos que produtos orgânicos

Estão tendo prioridade no mercado, esse tipo de controle pode

ser feito através de vários tipos de extrato, seja pelo fruto/castanha ou folha como foi o presente trabalho.

Palavras-chave: Fungicida, extrato, baru.

Introdução

O Cerrado apresenta mais de 50 espécies de diferentes famílias que produzem frutos comestíveis consumidos pelas populações locais e pela fauna silvestre. Apresenta, também, grande importância ecológica, podendo ser classificado como espécie-chave do Cerrado, uma vez que seu fruto amadurece na época seca e alimenta várias espécies da fauna dessa região, incluindo o gado. Seu uso sustentável pode contribuir na conservação da biodiversidade desse bioma, podendo ser valorizado como produto que contribui para a conservação da natureza. Podemos obter um extrato das folhas para realizar controle microbiano dos fungos presente em alimentos, como por exemplo o da necrose do mamoeiro. Os extratos de plantas adversas têm sido muito utilizados pelos seres humanos com diversos objetivos, principalmente limpeza e desinfecção de alimentos e novamente os extratos vêm ganhando espaço por serem naturais e de custo baixo. Tem sido encontrado na literatura, estudos in vitro demonstram que alguns patógenos podem ser efetivamente controlados usando extratos vegetais, como *Fusarium* proliferado por extrato de alho e capim-limão.

Metodologia

A metodologia consistiu em coletar as folhas do baruzeiro, deixar secar naturalmente, moer as folhas após secagem e obter o pó das folhas. Após a obtenção, reservouse em um erlenmeyer 150g do pó e em seguida foi adicionado 400ml de água destilada. Esse processo foi repetido durante 3 dias até obter-se 1L de extrato.

Figura 1. Extrato do baru.

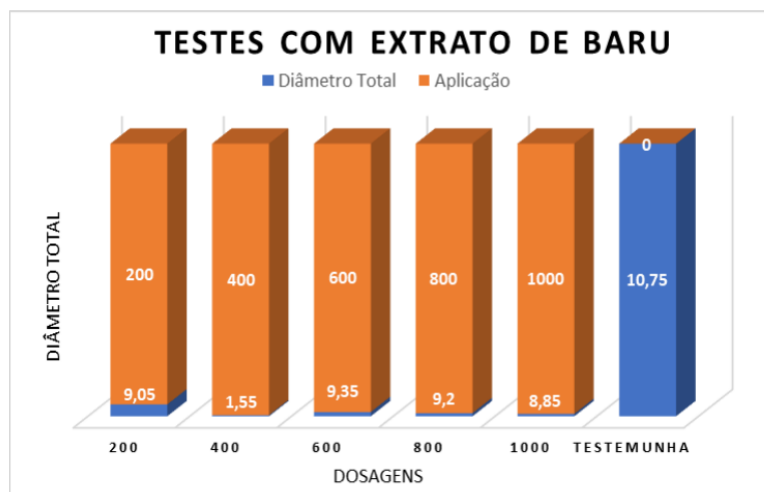


Fonte: Autor.

Resultados e Discussão

Com o avanço da fruticultura, as pesquisas para melhoria e controle de produção também estão aumentando cada vez mais e o foco principal sendo o cultivo orgânico, o controle biológico se torna a principal alternativa para essas melhorias. Na atual pesquisa, foi constatado que podemos sim utilizar as folhas do baru para produção de extrato com efeito fungicida.

Gráfico 1. Testes com extrato de baru.



Considerações Finais

Considera-se que o extrato das folhas do baru é capaz de controlar o crescimento do fungo *Fusarium Sp.*

Agradecimentos

Agradeço primeiramente a Deus e a todos os colegas que se disponibilizaram a ajudar em processos que seriam mais trabalhosos se fizessemos sem auxílio de ninguém, obrigada.

Referências

MARQUES, Luis Carlos. Preparação de extratos vegetais. *Jornal Brasileiro de Fitomedicina*, v. 3, n. 2, p. 74-76, 2005.

EMBRAPA, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Parque Estação Biológica. Controle biológico: ciência a serviço da sustentabilidade. Brasília DF: Embrapa, 2018

BARU: biologia e uso / Sueli Matiko Sano, José Felipe Ribeiro, Márcia Aparecida de Brito. – Planaltina, DF : Embrapa Cerrados, 2004.

EMBRAPA, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Parque Estação Biológica. Controle biológico: ciência a serviço da sustentabilidade. Brasília DF: Embrapa, 2018