



Eixo Temático – Produção alternativa de especiarias e frutas – sala nº 07  
(RESUMO)

## **DESENVOLVIMENTO INICIAL DE PIMENTA E SALSINHA SUBMETIDAS AO ESTRESSE SALINO.**

Anna Beatriz Azevedo Silva, Unespar/Campus de Paranavaí

azevedo.annabe@gmail.com

Franciele Mara Lucca Zanardo Bohm (Orientador), Unespar/Campus de Paranavaí

[fzanardobohm@gmail.com](mailto:fzanardobohm@gmail.com)

Comunicação Oral

### **Resumo**

O cultivo de hortaliças no Brasil representa uma fonte de renda para micro e pequenas propriedades rurais. Muitas hortaliças, além de serem utilizadas como temperos, também apresentam propriedades medicinais. Os solos brasileiros encontram-se salinizados, devido à atividade antrópica, principalmente no que se refere ao excessivo uso de fertilizantes químicos. O objetivo deste trabalho foi avaliar o crescimento inicial destas hortaliças submetidas ao estresse salino, através da porcentagem de germinação, biomassa fresca e comprimento da radícula. As sementes foram acondicionadas em placas de Petri com papel de germinação apropriado e cultivadas em estufa tipo B.O.D. com temperatura e fotoperíodo controlados. Foram feitos quatro tratamentos; o controle que recebeu água destilada e os tratamentos com os seguintes potenciais hídricos: -0,15, -0,3 e -0,6 MPa. As médias foram submetidas à análise de variância e comparadas através do teste t de Bonferroni ( $p < 0,05$ ). A salsinha apresentou redução significativa na porcentagem de germinação. A redução foi de 22% em -0,15MPa, 57% para -0,3MPa e 83% para -0,6MPa. As sementes de pimenta não apresentaram redução na germinação em todos os tratamentos. Quanto ao comprimento das raízes de salsinha houve redução significativa em todos os tratamentos. Para a pimenta a redução foi significativa nos tratamentos de -0,3 e 0,6MPa. A biomassa fresca apresentou redução para ambas as hortaliças a partir do potencial hídrico de -0,3MPa. Os resultados obtidos neste trabalho mostram que embora a pimenta seja mais resistente, a salinização do solo pode comprometer o crescimento inicial de hortaliças e este comprometimento pode afetar o desenvolvimento futuro das plantas.

**Palavras-chave:** Meio ambiente. Salinização. Hortaliças

## **EFEITOS DO EXTRATO DE HORTELÃ NO CRESCIMENTO INICIAL DE TOMATE.**

Fernanda Alexia dos Santos Giraldelli, Unespar/Campus de Paranavaí,  
fernandagiraldelli08@gmail.com

Franciele Mara Lucca Zanardo Bohm (Orientador), Unespar/Campus de Paranavaí  
[fzanardobohm@gmail.com](mailto:fzanardobohm@gmail.com)

Comunicação Oral

**Resumo:** As plantas produzem compostos químicos biologicamente ativos em seus corpos e com ações em outras espécies. Estes compostos protegem a planta contra herbivoria, infecções e podem oferecer benefícios ou prejuízos para o crescimento outras espécies. Estes são chamados de aleloquímicos e a interação entre as espécies é chamada de alelopatia. Estudos envolvendo alelopatia estão em voga devido ao potencial dos aleloquímicos como herbicidas naturais. A hortelã é uma planta utilizada tradicionalmente como medicinal, pois tem compostos bioativos que atuam no sistema digestório e agem como antiparasitário. Este trabalho foi conduzido para investigar se compostos presentes no extrato de hortelã apresentam efeitos aleloquímicos, utilizando-se como espécie teste o tomate. Extratos de folhas frescas e secas de hortelã foram preparados utilizando-se 10g de folhas para 100mL do diluente. O extrato obtido foi considerado 100%. E diluído nas concentrações de 50%, 25% e 12,5%. As sementes de tomate foram plantadas em placas de petri e regadas com os extratos. As placas controles receberam água destilada. Posteriormente foram acondicionadas em estufa tipo BOD com temperatura e fotoperíodo controlados. A germinação das sementes foi contada diariamente e após setes dias as raízes das plantas foram medidas e pesadas. Os resultados mostraram que o extrato fresco de hortelã inibiu a germinação de tomate em 100%, 50% e 25% e comprometeu o crescimento das raízes em 12,5%. O extrato seco não inibiu a germinação, mas comprometeu o crescimento das raízes. O conjunto dos resultados mostraram que a hortelã apresenta aleloquímicos que inibem o crescimento de plântulas de tomate.

**Palavras-chave:** Meio ambiente. Alelopatia. Hortaliças

**DIVERSIDADE DE FORMIGAS (HYMENOPTERA, FORMICIDAE) EPÍGEAS NÃO  
MIRMICÍNEAS DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ/CAMPUS  
PARANAÍ**

Rangel Lucas Milani Coutinho

Unespar/Campus Paranavaí, rangelmilani@hotmail.com

Fábio de Azevedo

**RESUMO:** A literatura recomenda o levantamento de espécies de formigas em todas as regiões do Brasil devido ao seu grande sucesso em ambientes antropizados, e por serem consideradas pragas, dependendo de seu comportamento, nocividade ou infestação. Assim, objetivou-se investigar a composição, riqueza e abundância de formigas não mirmicíneas da Unespar *Campus* de Paranavaí/PR. As amostragens foram do tipo direta e por armadilhas de queda, realizadas respectivamente em 12 e 16 áreas prediais, sendo a primeira metodologia usada nas partes internas e calçamentos adjacentes aos blocos prediais e a segunda nas áreas verdes (gramados e jardins entre os blocos) do *campus*, entre os meses de outubro de 2019 à fevereiro de 2020. A riqueza obtida foi de 30 espécies e a estimada (Bootstrap) de 33,54, com índice de Shannon Wiener de 1,87, índice de Simpson de 0,76 (1-D) e abundância de 1.875 indivíduos, compreendendo as subfamílias: Dolichoderinae (11) Formicinae (9), Ponerinae (4), Ectatomminae (2), Pseudomyrmecinae (2), Amblyoponinae (1) e Dorylinae (1). As espécies mais frequentes foram *Brachymyrmex* sp. 1 (100%), *Dorymyrmex brunneus* (92,86%) e *Camponotus melanoticus* (75%), sendo formigas amplamente conhecidas como pragas urbanas. *Brachymyrmex* sp. 1 e *Dorymyrmex brunneus* foram as espécie mais representativas (cerca de 33% dos indivíduos cada), dentre os capturados nas armadilhas de queda. Apenas *Camponotus melanoticus* e *Tapinoma melanocephalum*, ocorreram no interior das áreas prediais, sendo esta uma espécie exótica comum em todo o mudo.

## EFEITOS DE EXTRATOS DE CAPIM BRAQUIÁRIA E SIBIPIRUNA NO CRESCIMENTO INICIAL DE MANJERICÃO.

Ana Paula da Silva Mendonça, Unespar/Campus de Paranavaí,  
silvamendoncaanapaula@gmail.com

Paulo Alfredo Feitoza Bohm (Orientador), Unespar/Campus de Paranavaí  
pauloalfredobiologo@gmail.com

Franciele Mara Lucca Zanardo Bohm (Co-orientadora), Unespar/Campus de  
Paranavaí [franciele.bohm@ies.unespar.edu.com](mailto:franciele.bohm@ies.unespar.edu.com)

Comunicação Oral

**Resumo:** As plantas liberam compostos químicos no ambiente para a interação entre indivíduos de mesma espécie ou indivíduos de espécies diferentes. Estas interações podem ser positivas ou negativas. Compostos químicos podem atrair polinizadores, dispersores de sementes e frutos ou podem impedir a germinação e crescimento de outras espécies, tais compostos são chamados de aleloquímicos e a interação entre estes compostos e outros organismos é a alelopatia. Este trabalho tem como objetivo estudar o potencial aleloquímico de extratos de capim braquiária (*Brachiaria* sp) e Sibipiruna (*Caesalpinia pluviosa*) na germinação e crescimento inicial de manjericão. Sementes de manjericão foram plantadas em placas de Petri e cultivadas em estufa com fotoperíodo e temperatura controladas na presença e ausência de extratos de Sibipiruna e Braquiária preparados separadamente nas concentrações de 12,5%, 25%, 50% e 100%. Foram avaliados os seguintes parâmetros: Índice de velocidade de germinação (IVG), comprimento das raízes e biomassa fresca e seca. A análise estatística mostrou que o extrato de braquiária comprometeu a germinação e crescimento inicial do manjericão nas concentrações de 100%, 50% e 25%. O extrato de Sibipiruna não afetou a germinação das sementes, mas o crescimento inicial em todas as concentrações do extrato. Portanto a utilização destas plantas como material para compostagem deve ser feito com cautela, pois apresentam compostos aleloquímicos capazes de interferir no metabolismo inicial de outras plantas.

**Palavras-chave:** Meio ambiente. Alelopatia. Hortaliças