**TÍTULO DO TRABALHO QUE EXPRIMA AS INFORMAÇÕES DE FORMA CLARA E**

**CONCISA**

Nome do Primeiro Autor¹;

Nome do Segundo Autor²;

Nome dos Demais Autores

*¹Docente. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus*

*Canoinhas. E-mail: ipsilumdoncnn@ifsc.edu.br . ²Bolsista de pesquisa. Instituto Federal de*

*Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina - Câmpus Canoinhas. E-mail:*

*xxxxxxxxxxx@hotmail.com*

O estresse térmico é o principal componente que influencia a produtividade dos animais leiteiros juntamente com a utilização de animais especializados e os manejos reprodutivo, sanitário e nutricional. Os fatores ambientais que interferem diretamente na produção animal são a temperatura, a umidade, a radiação solar e a velocidade do vento. Uma das reações fisiológicas mais imediatas ao estresse calórico é a redução no consumo de alimentos, diminuindo consequentemente a produção e o teor de sólidos no leite, reduzindo a sua qualidade. Para determinar a influência do estresse térmico na qualidade do leite (teor de sólidos) foram coletados os parâmetros fisiológicos (temperatura retal, TR, frequência cardíaca, FC e respiratória, FR), ambientais (Temperatura e umidade relativa do ar, UR) e dados de sólidos do leite durante o verão, nos meses de Outubro de 2018 a Março de 2019. Os valores de FR aumentaram e o teor de sólidos diminuiu em função do aumento do ITU. Os resultados indicaram que os extratos vegetais de cavalinha e alecrim não demonstraram efeitos significativos sobre a inibição do fungo, em comparação à testemunha (placa com BDA e zero extrato). A cavalinha e o alecrim promoveram uma menor PIC em níveis de 52,91%, 67,91% e 45,13%, 53,47% e TX em níveis 42,37%, 28,87% e 49,37%, 41,87%, para as concentrações de 15 e 20%, respectivamente. O alecrim e a cavalinha promoveram um alto CM, de 22,46 cm e 16,88 cm, quando comparado com o alho, resultando em um IVCM de 0,42% e 0,29%, respectivamente. Somente o extrato de alho inibiu totalmente o crescimento e desenvolvimento do patógeno. Os melhores controles foram com o extrato de alho, nas concentrações de 10, 15 e 20%, com redução de 100% comparado ao controle. Pode-se concluir que, o extrato de alho apresenta ação fungistática sobre o crescimento e desenvolvimento do fungo *Monilinia fructicola*, in vitro, e que as propriedades fungitóxicas detectadas nos extratos, evidenciam um potencial controle como uso alternativo em pomares comerciais.

Palavras-chave: Palavra 1; Palavra 2; *Palavra 3*; Palavra 4.

**Agradecimento: Ao Programa Institucional de apoio ao desenvolvimento de projetos que contemplem a “Pesquisa Como Princípio Educativo” do IFSC – PROPPI/DAE pelo apoio financeiro e bolsas de iniciação científica concedidos para a realização deste estudo.**