

1 **Qualidade fitoquímica de frutos de cultivares de morangueiro em** 2 **ambiente protegido**

3
4 **José Luís T Chiomento¹; Thomas S Trentin¹; Fabiola S De Nardi²; Márlon**
5 **D'Agostini¹; Alana G Dornelles¹**

6
7 ¹FAMV/UPF – Curso de Agronomia da Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária da Universidade
8 de Passo Fundo. BR 285, Km 292,7, CEP: 99052-900, Passo Fundo – RS, jose-trevizan@hotmail.com,
9 tstrentin@gmail.com, 151865@upf.br, alanagrando5@gmail.com

10 ²Centro Universitário do Instituto de Desenvolvimento Educacional do Alto Uruguai. Avenida Rui
11 Barbosa, 103, Bairro Petrópolis, CEP: 99050-120, Passo Fundo – RS, fabiolastockmans@hotmail.com
12

13 **RESUMO**

14
15 A qualidade de hortaliças, a exemplo do morangueiro, é uma propriedade complexa que
16 varia de acordo com o público-alvo e é quantificada conforme a satisfação do
17 consumidor. Porém, as pesquisas vinculadas à qualidade fitoquímica de frutos de novas
18 cultivares de morangueiro em ambiente protegido são escassas. Por isso, o objetivo da
19 pesquisa foi avaliar se frutos de cultivares de morangueiro, produzidos em ambiente
20 protegido, diferem quanto a sua qualidade fitoquímica. Os tratamentos foram nove
21 cultivares (Albion, Aromas, Camarosa, Camino Real, Fronteras, Merced, Monterey,
22 Portola e San Andreas), dispostos no delineamento de blocos casualizados, com seis
23 repetições. Quantificou-se a atividade antioxidante e os teores totais de antocianinas,
24 flavonoides e polifenóis de morangos. Os resultados mostraram que frutos com maior
25 teor de flavonoides totais foram produzidos pela cultivar Camarosa. Além disso, as
26 cultivares Aromas e Camarosa produziram morangos com maior atividade antioxidante
27 e com maiores teores de polifenóis totais. Conclui-se que frutos de cultivares de
28 morangueiro, produzidos em ambiente protegido, diferem quanto a sua qualidade
29 fitoquímica. As cultivares Aromas e Camarosa destacam-se por produzirem frutos com
30 maior conteúdo de fitoquímicos, enquanto que a cultivar Portola produz morangos com
31 os menores teores dessas biomoléculas.
32

33 **PALAVRAS-CHAVE:** *Fragaria X ananassa* Duch., antioxidantes, antocianinas,
34 flavonoides, polifenóis.

35 **AGRADECIMENTOS**

36
37
38 À empresa Bioagro Comercial Agropecuária Ltda., pelo fornecimento das mudas de
39 morangueiro.
40