

INTRODUÇÃO

Os mini tomates têm grande popularidade em todo mundo, sendo que o cultivo desta olerícola ganhou destaque devido ao aumento do interesse na gastronomia moderna¹.

O tomate tipo *grape* se destaca pelo sabor adocicado e coloração intensa. Aliado ao apelo *gourmet* caiu no gosto do consumidor e trás para o produtor um excelente valor agregado¹.

Concisamente, o uso de tecnologias, como o plantio em ambientes protegidos, a utilização de variedades com alto potencial produtivo, manejo nutricional e fitotécnico diferenciado, uso de fertirrigação, entre outros, buscam um produto final de alta qualidade, visando aumentar a rentabilidade ao produtor^{1,2}.

Dentro de casas de vegetação, os tomateiros podem ser cultivados utilizando diversos sistemas. A popularidade das técnicas de cultivo hidropônico e semi-hidropônico advém do melhor aproveitamento dos nutrientes, aumento na produtividade e melhoria da qualidade do produto, além de facilitar a execução dos tratos culturais².

O presente trabalho buscou verificar diferenças nos parâmetros de qualidade de tomates-cereja ‘Sweet Dreams’ (Sakata), cultivados sob sistema hidropônico e em substrato comercial (Dalle mole) em *slabs*.

METODOLOGIA

Avaliação de 15 frutos por tipo de cultivo



Delineamento do tipo inteiramente casualizado

Parâmetros avaliados:

Massa média (g)



Diâmetro longitudinal (mm)



Diâmetro transversal (mm)



Sólidos solúveis (°Brix)



Acidez titulável (% m/v)



Ratio

Fenólicos (mg/100 g)



Antocianinas (mg/100 g)

Firmeza (kgf/cm²)



Análise estatística realizada por Análise de Variância, seguido da comparação múltipla de médias de Tukey a 5 % de probabilidade.

RESULTADOS E CONCLUSÕES

Os parâmetros de firmeza, sólidos solúveis e *ratio* não diferiram estatisticamente, cujos resultados estão apresentados na Tabela 1.

Tabela 1: Parâmetros avaliados que não apresentaram diferença estatística no cultivo de tomate *grape* ‘Sweet Dreams’, cultivada em sistema hidropônico e em substrato.

Parâmetro	Média geral
Sólidos solúveis (°Brix)	5,9
Firmeza (kgf/cm ²)	2,2
<i>Ratio</i>	7,8

Os demais parâmetros diferiram estatisticamente com relação à forma de cultivo, cujos resultados estão apresentados na Tabela 2.

Tabela 2: Parâmetros avaliados que apresentaram diferença para a cultivar de tomate *grape* ‘Sweet Dreams’, cultivada em sistema hidropônico e em substrato.

Parâmetro	Hidroponia	Substrato
Diâmetro transversal (mm)	31,8 a	27,9 b
Diâmetro longitudinal (mm)	34,0 a	29,8 b
Massa média (g)	20,5 a	13,7 b
Acidez titulável (% m/v)	3,99 b	4,08 a
pH	0,71 b	0,81 a
Fenólicos (mg/100 g)	19,5 b	29,6 a
Antocianinas (mg/100 g)	1,84 b	4,04 a

Letras diferentes na linha diferem entre si pelo teste de Tukey a 5 % de probabilidade.

Considerando que a cultivar apresentou teor de sólidos solúveis e firmeza estatisticamente semelhantes nos dois sistemas de cultivo, ambos os modos de cultivo podem ser considerados adequados para a produção de mini tomates ‘Sweet Dreams’.

O sistema em substrato produziu frutos com maiores teores de antocianinas e compostos fenólicos; substâncias estas que têm efeito antioxidante, aumentando a qualidade nutracêutica do produto.

REFERÊNCIAS

(1) ZHAO Y, TU K, TU S, LIU M, SU J, HOU YP. 2010. A combination of heat treatment and *Pichia guilliermondii* prevents cherry tomato spoilage by fungi. International Journal of Food Microbiology, 137, n.1: 106-110.

² FONTES PCR, LOURES JL, GALVÃO JCC, CARDOSO AA, MANTOVANI EC. 2004. Produção e qualidade do tomate produzido em substrato, no campo e em ambiente protegido. *Horticultura Brasileira*, 22, n. 3: 614-619.

AGRADECIMENTOS