

INTRODUÇÃO

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 com as características desejadas pelos consumidores, como durabilidade e sabor dos frutos. Além disso, essas práticas visam aumentar a rentabilidade ao produtor^{1,2}.

Dentro de casas de vegetação os tomateiros podem ser cultivados em sistema hidropônico. A técnica de cultivo hidropônico e semi-hidropônico tem-se difundido por permitir melhor aproveitamento dos nutrientes, maior produtividade e por melhorar a qualidade do produto além de facilitar a execução dos tratos culturais².

Nesse sentido, o presente trabalho buscou verificar diferenças nos parâmetros de qualidade de tomates-cereja ‘Sweet Dreams’ (Sakata) e Cascade (Feltrin), cultivados sob sistema hidropônico.

METODOLOGIA



Diâmetro dos frutos (mm)
Comprimento (mm)



Acidez titulável (% m/v)



Compostos fenólicos (mg·100g⁻¹)
Antocianinas totais (mg·kg⁻¹)



Teor de sólidos solúveis (°Brix)



Firmeza (kgf·cm⁻²)



pH do suco



Massa (g)

Determinação do *ratio*

RESULTADOS E CONCLUSÕES

As cultivares diferiram estatisticamente em todos os parâmetros avaliados, cujos resultados estão apresentados na Tabela 1.

Tabela 1: Parâmetros avaliados para as cultivares de tomate tipo *grape* Sweet Dreams e Cascade, cultivadas em sistema hidropônico.

| Parâmetro | Sweet Dreams | Cascade |
|--------------------------|--------------|---------|
| Diâmetro (mm) | 31,8 a | 27,8 b |
| Comprimento (mm) | 34,0 a | 22,5 b |
| Massa média (g) | 20,5 a | 11,9 b |
| Firmeza (kgf) | 2,14 a | 1,11 b |
| Acidez titulável (% m/v) | 0,84 a | 0,71 b |
| pH | 3,98 a | 3,93 b |
| <i>Ratio</i> | 8,2 a | 7,1 b |
| Fenólicos (mg/100 g) | 19,5 b | 39,7 a |
| Antocianinas (mg/100 g) | 1,84 b | 4,1 a |

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

Para comercialização, o teor de sólidos solúveis é um parâmetro importante. Este parâmetro não diferiu estatisticamente entre as cultivares, com média geral de 5,9 °Brix.

Em relação aos parâmetros biométricos, os tomates da cultivar Sweet Dreams foram maiores e com maior massa média, o que interessante para a comercialização *in natura*. A maior acidez titulável desta cultivar pode ajudar a realçar o sabor, observado no maior valor de *ratio*, o que também é interessante para o mercado consumidor.

Em relação à firmeza dos frutos, observou-se que o ‘Sweet Dreams’, apresentou maior firmeza de fruto, o que teoricamente, indica maior resistência ao amassamento.

Considerando as propriedades nutraceuticas, a cultivar ‘Casacade’ teve maiores teores de compostos fenólicos e antocianinas, que possuem propriedades antioxidantes.

REFERÊNCIAS

¹ SHIRAHIGE FH, MELO AMT, PURQUERIO LFF, CARVALHO CRL, MELO PCT. 2010. Produtividade e qualidade de tomates Santa Cruz e Italiano em função do raleio de frutos. *Horticultura Brasileira*, 28, n.3: 292-298.

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