

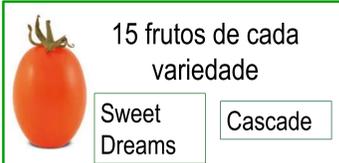
INTRODUÇÃO

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, uso de substratos inertes, entre outros, buscam um produto final com as características desejadas pela consumidor (como durabilidade e sabor dos frutos) e ainda, visam uma maior rentabilidade ao produtor².

Dentro de casas de vegetação os tomateiros podem ser cultivados em *slabs* ou vasos preenchidos com substratos apropriados. A técnica de cultivo em substrato tem-se difundido por permitir melhor aproveitamento dos nutrientes, maior produtividade e melhorar a 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) e ‘Cascade’ (Feltrin), cultivados em substrato comercial (Dalle mole) em *slabs*.

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 não diferiram estatisticamente quanto aos parâmetros diâmetro, massa, teor de sólidos solúveis, pH, acidez titulável, *ratio*, compostos fenólicos e antocianinas, cujas médias gerais estão apresentadas na Tabela 1.

Tabela 1: Médias gerais dos parâmetros avaliados que não apresentaram diferença estatística entre as cultivares de tomate tipo *grape* Sweet dreams e Cascade cultivadas em substrato.

Parâmetro	Unidade	Média geral
Diâmetro	mm	27,8
Massa média	g	12,5
Sólidos solúveis	°Brix	5,1
pH	-	3,9
Acidez titulável	% m/v	0,9
<i>Ratio</i>	-	5,6
Fenólicos	mg·100 g ⁻¹	31,7
Antocianinas	mg·kg ⁻¹	28,0

Os frutos da cultivar ‘Sweet Dreams’ apresentaram valores estatisticamente superiores para comprimento e firmeza em relação aos frutos de ‘Cascade’, conforme apresentado na Tabela 2.

Tabela 2: Parâmetros avaliados que apresentaram diferença estatística entre as cultivares de tomate tipo *grape* Sweet dreams e Cascade cultivadas em substrato.

Variedade	Comprimento (mm)	Firmeza (kgf·cm ⁻²)
Sweet Dreams	28,6 a	2,2 a
Cascade	26,4 b	1,6 b

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

Considerando o parâmetro que avalia a doçura do tomate, não se observou diferença estatística entre as cultivares, podendo-se inferir que ambas são igualmente adequadas para consumo.

Para o parâmetro firmeza, que é importante para o agricultor, e também para o consumidor, e que, teoricamente, garante um maior tempo de conservação pós-colheita, o ‘Sweet Dreams’ se destacou em relação ao ‘Cascade’.

REFERÊNCIAS

¹ SHIRAHIGE FH, MELO AMT, PURQUERIO LFV, 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