

309 – PRODUÇÃO E QUALIDADE DE FRUTOS DE TOMATE EM FUNÇÃO DE CONCENTRAÇÕES DE CHORUME.

DAYANNE BEATRIZ SILVA RODRIGUES¹; SUELEN DA SILVA CHAVIER¹; JANDIÊ ARAÚJO DA SILVA²; DANIELA CAVALCANTE DOS SANTOS CAMPOS³; LAILSON OLIVEIRA DE SOUSA⁴; JÁRISSON CAVALCANTE NUNES⁵

¹UNIVERSIDADE FEDERAL DE RORAIMA, RR

INTRODUÇÃO

O tomateiro é uma das hortaliças mais importantes em termos de produção e valor econômico a nível mundial, porém em Roraima, a sua produtividade média ainda é muito baixa quando comparada à média nacional, devido à baixa tecnologia adotada pelos produtores a qual está relacionada principalmente ao manejo inadequado da cultura, controle de pragas e doenças, irrigação e à adubação, resultando ao não atendimento da demanda por essa hortaliça.

A qualidade do tomate pós-colheita está diretamente relacionada com seu ponto de colheita e maturação, sendo determinado por alterações fisiológicas, bioquímicas e moleculares, acarretando em modificações nas características físico-químicas.

O uso de fertilizantes orgânicos pode apresentar um alto poder biológico, por ser uma fonte de compostos bioativos, que quando aplicado ao solo, exerce melhoria nas propriedades físicas, químicas e biológicas do solo, estimulando o crescimento e a produção das plantas.

METODOLOGIA

O experimento foi desenvolvido durante o período de abril a setembro de 2021, no setor de Olericultura da Escola Agrotécnica da Universidade Federal de Roraima, Campus Murupu (07°28'14"S e 34° 48'31" W), no Município de Boa Vista - RR.

Os tratamentos (concentrações de chorume de 0%, 50% e 100%) foram aplicados a cada 15 dias no solo e dispostos em blocos casualizados. A colheita dos frutos foi realizada manualmente, após contagem e pesagem, os frutos da área de avaliação de cada tratamento foram separados em comercializáveis e não comercializáveis.

Nas plantas da parcela útil, no momento da colheita, foram avaliados: produtividade comercial (Kg ha⁻¹); produtividade não comercial (Kg ha⁻¹); massa de frutos comerciais e não comerciais (Kg planta⁻¹); massa de frutos comerciais (Kg ha⁻¹); número de frutos comerciais (planta ha⁻¹); acidez titulável (AT%); pH e sólidos solúveis (°Brix).

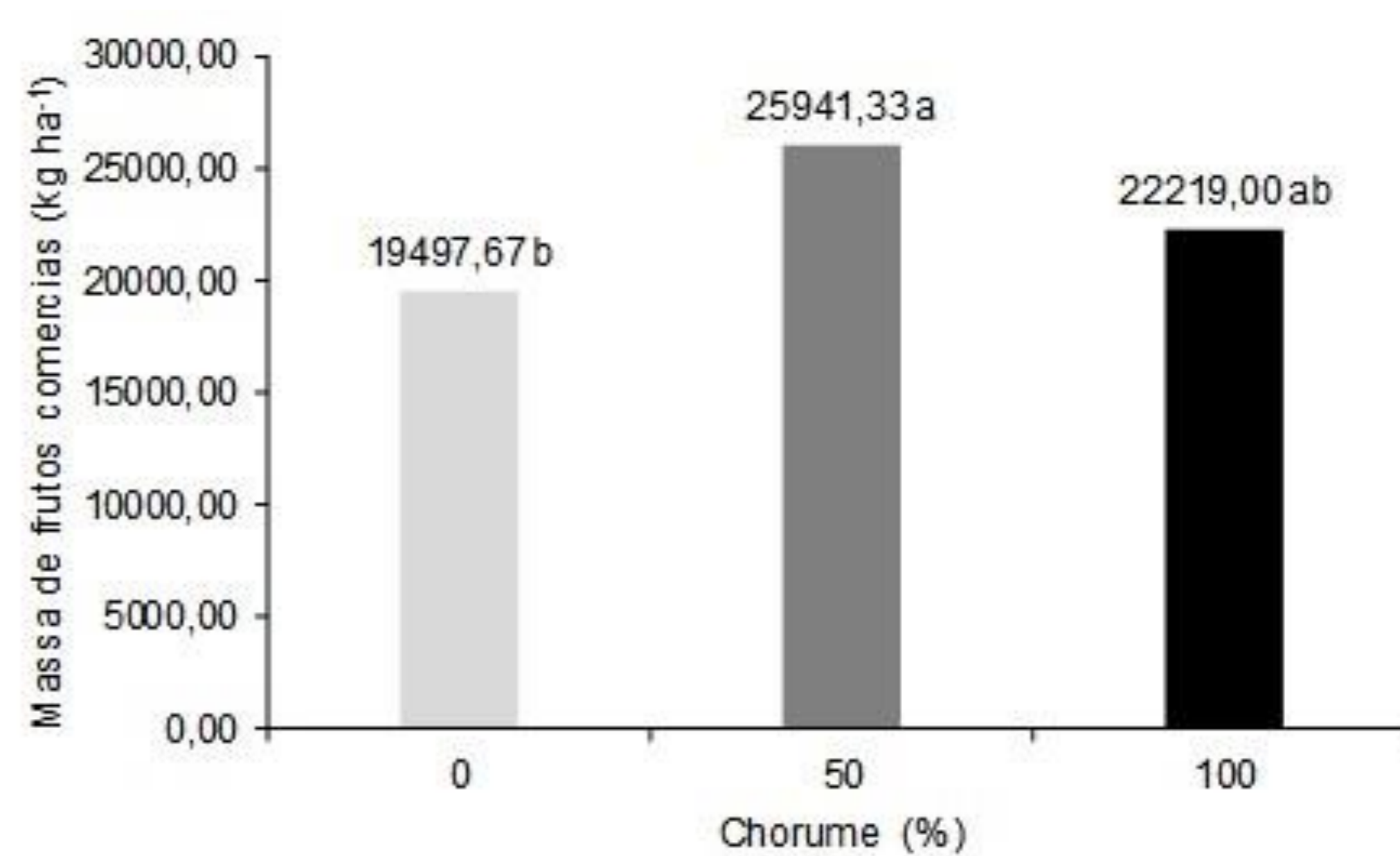


Figura 1. Etapas do desenvolvimento do experimento produção e qualidade de tomate adubado com chorume de minhoca. Roraima, 2021.

RESULTADOS E CONCLUSÕES

Para a variável produtividade comercial foi observado efeito significativo do tratamento de chorume de minhoca, apresentou maiores médias de 25941,33 Kg ha⁻¹ e 22219,00 Kg ha⁻¹ nas concentrações de 50% e 100% respectivamente. Para a produtividade não comercial a influência do chorume de minhocas não exerceu resultado significativo.

Figura 1. Produtividade comercial de tomate em função da aplicação de doses de chorume de minhocas. Roraima, 2021.



Nas variáveis massa de frutos comerciais e não comerciais por planta, foi apresentado apenas resultados significativos, para frutos comerciais, expressando médias maiores de 1.82 e 1.59 Kg planta⁻¹ nos tratamentos 50% e 100% de fertilizante orgânico.

Para as análises físico-químicas foram avaliados apenas as concentrações 0% e 100% no intuito de observar se a maior concentração traz prejuízos a qualidade da cultura ou a possível indiferença da aplicação do fertilizante orgânico.

Nas variáveis avaliadas houve efeito significativo apenas para sólidos solúveis, os valores médios encontrados para o °Brix apresentaram diferenças estatísticas entre os tratamentos. O teor de sólidos solúveis é uma das características responsáveis pelo agradável sabor dos frutos, e pode ser influenciado por diversos fatores do ambiente, condições de manejo da cultura, assim também como por fatores intrínsecos do próprio fruto, principalmente a capacidade em importar fotoassimilados.

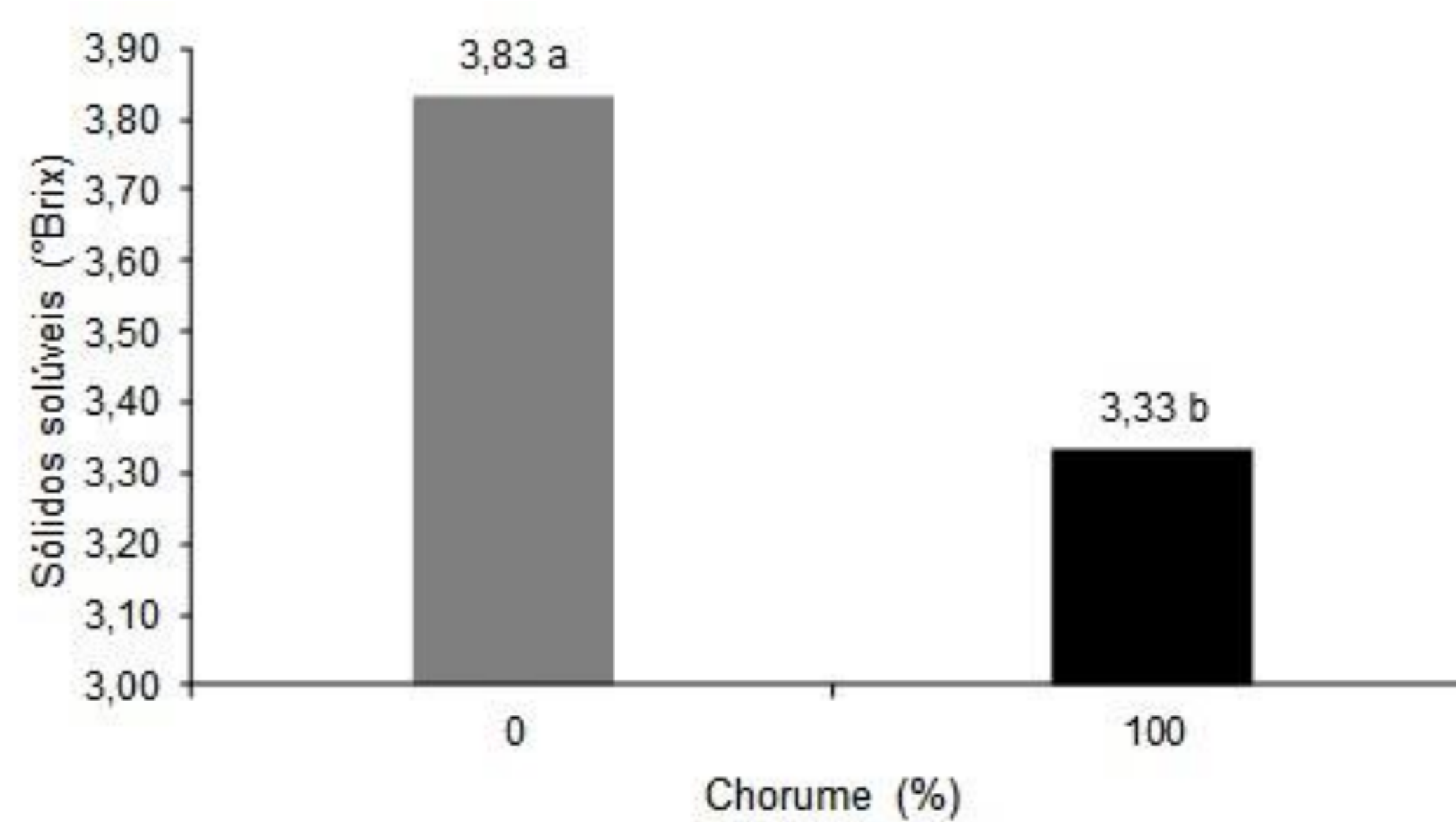


Figura 2. Valores de Sólidos solúveis de frutos de tomate em função da aplicação de doses de chorume de minhocas. Roraima, 2021.

AGRADECIMENTOS

