

Qualidade de mini tomate ‘Sweet Dreams’ cultivado sob manejo hidropônico e em substrato

Cláudia Zanardi¹; Wendel P. Silvestre¹; Camila B. Vicenço¹; Tiago S. Lima¹; Luciana D. Rota¹; Gabriel F. Pauletti¹

¹LESSPA – Laboratório de Estudos do Sistema Solo, Planta e Atmosfera e Metabolismo Vegetal, Universidade de Caxias do Sul. Francisco Getúlio Vargas, 1130, CEP: 95.070-560, Caxias do Sul, RS. czanardi1@ucs.br; wpsilvestre@ucs.br; cbvicenc@ucs.br; tslima2@ucs.br; ldrota@ucs.br; gfpaulet@ucs.br.

RESUMO

Os mini tomates têm grande popularidade em todo mundo, sendo que o cultivo desta olerícola ganhou destaque devido ao aumento do interesse na gastronomia moderna (1). 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*. Avaliou-se os parâmetros de diâmetro, comprimento, massa, firmeza, teor de sólidos solúveis, pH do suco, acidez titulável, *ratio*, compostos fenólicos e antocianinas totais. Utilizou-se quinze frutos, agrupados em três replicatas de cinco frutos cada. Os dados foram submetidos a ANOVA e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. Os parâmetros de firmeza, sólidos solúveis e *ratio* não diferiram estatisticamente, apresentando médias gerais de 2,2 kgf·cm⁻², 5,9 °Brix e 7,8, respectivamente. Referente aos parâmetros biofísicos (diâmetro, comprimento e massa), os frutos cultivados no sistema hidropônico apresentaram valores estatisticamente superiores (31,8 mm, 34,0 mm e 20,5 g, respectivamente) aos frutos cultivados em substrato (27,9 mm, 29,8 mm e 13,7 mm, respectivamente). Em relação à acidez titulável e o pH do suco, o tratamento substrato apresentou valores estatisticamente superiores à hidroponia (4,08 e 3,99 para pH; 0,81 e 0,71% m/v para acidez titulável). Concernente aos teores de compostos fenólicos e antocianinas, os frutos cultivados em substrato apresentaram teores estatisticamente superiores (29,6 mg·100 g⁻¹ e 4,04 mg·kg⁻¹) aos observados nos frutos sob o manejo hidropônico (19,5 mg·100 g⁻¹ e 1,84 mg·kg⁻¹). Considerando que a cultivar apresentou teor de sólidos solúveis e firmeza estatisticamente semelhantes nos dois sistemas de cultivo, ambos 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.

PALAVRAS-CHAVE: Sistemas de produção, olerícolas, tomate-cereja, qualidade de frutos.

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.