

Qualidade de mini tomates ‘Sweet Dreams’ e ‘Cascade’ cultivados sob sistema hidropônico

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@uvs.br; tslima2@ucs.br; ldrota@ucs.br; gfpaulet@ucs.br.

RESUMO

A demanda por mini tomates no mercado brasileiro tem aumentado no decorrer dos anos devido a estes apresentarem excelente sabor e cor, além de formatos variados, podendo assim ser utilizados na ornamentação de pratos diversos (1). O presente trabalho buscou verificar diferenças nos parâmetros de qualidade de tomates-cereja ‘Sweet Dreams’ (Sakata) e Cascade (Feltrin), cultivados sob sistema hidropônico. 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. O teor de sólidos solúveis não diferiu estatisticamente, apresentando média geral de 5,9 °Brix. Referente aos parâmetros biofísicos (diâmetro, comprimento e massa), os frutos ‘Sweet Dreams’ apresentaram valores estatisticamente superiores (31,8 mm, 34,0 mm e 20,5 g, respectivamente) aos frutos ‘Cascade’ (27,8 mm, 22,5 mm e 11,9 mm, respectivamente). Os tomates ‘Sweet Dreams’ apresentaram valores superiores de firmeza (2,14 kgf·cm⁻²), acidez titulável (0,84% m/v), pH (3,98), e *ratio* (8,2) em comparação aos frutos ‘Cascade’ (1,11 kgf·cm⁻², 0,71% m/v, 3,93 e 7,1, respectivamente). Já os frutos ‘Cascade’ apresentaram maiores teores de compostos fenólicos (39,7 mg·100g⁻¹) e antocianinas (4,91 mg·kg⁻¹) do que os tomates da cultivar ‘Sweet Dreams’ (19,5 mg·100g⁻¹ e 1,84 mg·kg⁻¹, respectivamente). Para a comercialização, o grau Brix é um parâmetro importante; ambos os cultivares apresentaram o mesmo desempenho, portanto, nesta característica ambos têm o mesmo potencial. 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.

PALAVRAS-CHAVE: Cultivar, olerícolas, tomate-cereja, cultivo hidropônico.

REFERÊNCIAS

- (1) ALVARENGA MAR. 2013. Tomate: produção em campo, casa-de-vegetação e hidroponia. 2ª Ed. Lavras: UFLA. 455 p.