

Qualidade físico-química de variedades de tomateiro cultivadas em dois ambientes sob manejo orgânico

Matheus H dos Santos¹; Adão A R Junior¹; Lucas V Dallacorte¹; Taciane Finatto¹, Thiago de O Vargas¹

¹UTFPR – Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Via do Conhecimento, s/n, Km 01, CEP: 85503-390, Pato Branco – PR, matheushermansantos@alunos.utfpr.edu.br, adaojunior0909@gmail.com, lucasdallacorte@alunos.utfpr.edu.br, tfinatto@gmail.com, thiagovargas@utfpr.edu.br

RESUMO

A determinação da qualidade físico-química de frutos de tomateiro é essencial quando objetiva-se promover o resgate e a valorização de recursos genéticos para uso em sistemas orgânicos de produção e aliada a uma premente exigência de consumidores orgânicos. Em soma, possibilita realizar futuras seleções e introduções de variedades em programas de melhoramento visando cultivos em diferentes ambientes. O trabalho foi desenvolvido em estufa e campo aberto da UTFPR, Campus Pato Branco-PR, durante a primavera-verão de 2019-2020. Os tratamentos foram constituídos por nove variedades: ‘Bocaina’, ‘Coração-de-Boi’, ‘Gaúcho Marmande’, ‘Jumbo’, ‘Kada Gigante’, ‘Roquesso’, ‘Saco-de-Bode’, ‘Santa Clara’ e ‘Yoshimatsu’. As plantas foram conduzidas verticalmente com duas hastes em espaçamento 1,5 x 0,4 m e 1,2 x 0,6 m em estufa e campo aberto, nessa ordem, sob blocos casualizados com quatro repetições e manejadas conforme as normas técnicas da agricultura orgânica brasileira. Utilizaram-se cinco frutos completamente maduros por parcela para as avaliações. Foram determinados os parâmetros de pH, sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT) e relação SS/AT. As médias significativas pela análise de variância foram comparadas pelo teste de Scott-Knott ($p < 0.05$). Todos os parâmetros avaliados apresentaram diferença estatística significativa. Saco-de-Bode e Santa Clara (4,5) obtiveram valores superiores de pH em estufa, enquanto Kada (4,4) destacou-se em campo aberto. Yoshimatsu (3,9) apresentou reduzido pH, elevados valores de AT (0,44%) e juntamente com Gaúcho, baixa relação SS/AT em campo aberto (10,1). Bocaina (5,0 °Brix) e Saco-de-Bode (4,5 °Brix) apresentaram valores superiores de SS, enquanto Gaúcho (3,3 °Brix) e Jumbo (3,3 °Brix) obtiveram valores inferiores em estufa e campo aberto, nessa ordem. Em razão de Santa Clara apresentar resultados inferiores de AT em estufa e campo aberto (0,22 e 0,25%) obteve relações SS/AT superiores, com 23,3 e 16,8, nessa ordem. Com isso, variedades com elevadas SS/AT apresentam qualidade superior e são recomendadas para utilização em cultivos orgânicos.

PALAVRAS-CHAVE: *Solanum lycopersicum* L., qualidade de fruto, tomate orgânico, olericultura de base ecológica.

REFERÊNCIAS

PEIXOTO, JVM; MORAES, MR; PEIXOTO, JLM; NASCIMENTO AR; NEVES JG. 2017. Tomaticultura: aspectos morfológicos e propriedades físico-químicas do fruto. *Revista Científica Rural*, 19: 108–131.