



17ª MOSTRA DA
**PRODUÇÃO
UNIVERSITÁRIA**

Diferentes aprendizados,
múltiplos saberes.

do Rio Grande - FURG

17ª Mostra da Produção Universitária - MPU

Rio Grande/RS, Brasil, 01 a 03 de outubro de 2018

ISSN: 2317-4420

QUALIFICAÇÃO DE UMA SELEÇÃO DE MORANGUEIRO: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE GENÓTIPOS DE MORANGO

ROSA, Débora; RIBEIRO, Jardel;
GOULART, Carolina.

CANTILLANO, Rufino
deborarosaeng@gmail.com

Universidade Federal de RioGrande - FURG

Palavras-chave: genótipo; morangueiro; morango; melhoramento genético;

1 INTRODUÇÃO

O morango é cultivado em todos os continentes, sendo valorizado pelo consumidor por seu sabor e características nutricionais. De modo geral, os programas de melhoramento genético de morangueiro caracterizam-se pela avaliação e seleção de clones em sistema de cultivo (DUARTE, et al., 2007).

O programa de melhoramento genético da Embrapa Clima Temperado visa obter frutas de qualidade e menos ácidas, ou seja, morangos mais saborosos. A maioria das cultivares do Brasil têm sabor muito ácido. Por esse motivo, estão sendo selecionados genótipos com melhor sabor, além da introdução de cultivares importadas da Coreia do Sul, com sabor mais doce. É conhecido que os países asiáticos preferem frutas de sabor mais doce que o brasileiro. Deste modo, mesclando características valorizadas pelos agricultores e/ou consumidores, podem ser obtidas cultivares de morango com atributos até então, não disponíveis no país.

Neste trabalho avaliaram-se os atributos físico-químicos de genótipos de morango visando auxiliar o programa de melhoramento genético de morangueiro da Embrapa Clima Temperado.

2 METODOLOGIA

O trabalho foi desenvolvido no ciclo de 2016-2017, nas instalações da Embrapa Clima Temperado (Sede), em Pelotas-RS. O clima da região, é do tipo "cfa" (clima temperado). Foram avaliados quatro genótipos de morangueiro Camarosa, San Andreas, Seleção 2010-60-11 e Daewang. As frutas obedeceram ao critério de, no momento da colheita, cada fruta ter, no mínimo, 75% da epiderme de coloração vermelha. Depois de colhidas, as frutas foram levadas ao Núcleo de Alimentos/Laboratório de Pós colheita da Embrapa Clima Temperado, onde foram realizadas as análises: pH, foi mensurado no suco puro em pHmetro Metrohm 780; Acidez Total Titulável, realizada pela titulação de 1 mL de suco diluído em 90mL de água destilada, com solução de NaOH 0,092N até atingir o ponto de viragem (pH 8,1) utilizando o pHmetro Metrohm 780 com resultados expressos em gramas de ácido cítrico por 100 g de fruta fresca (BOTH et al., 2017); Teor de Sólidos Solúveis Totais, quantificado utilizando refratômetro digital ATAGO modelo PAL-1, através da medida do índice de refração da amostra e os resultados foram expressos em °Brix;

Relação Sólidos Solúveis e Acidez Total Titulável (Ratio), que foi obtida através da divisão dos resultados dos teores de sólidos solúveis totais (°Brix) e da acidez total titulável (% ácido cítrico); firmeza de polpa mensurada utilizando texturômetro TA-XT plus 40855 com ponteira de 2 mm de diâmetro com velocidade de pré-teste de 1,0 mm/s; velocidade de teste de 2,0 mm/s; velocidade de pós-teste de 10,0 mm/s; força de 5 kg. Os resultados foram expressos em Newton. Os dados foram submetidas à análise de variância e quando os resultados foram significativos foi realizada a comparação múltipla de médias pelo teste Diferenças Mínimas Significativas (DMS) ($p \leq 0,05$) utilizando-se o programa Statgraphics Centurion XVII.

3 RESULTADOS e DISCUSSÃO

Tabela – Parâmetros Físico-químicos

Cultivar	pH	ATT	Brix	Ratio	Firmeza
Camarosa	3,38 b	0,94 a	7b	7,40 b	0,75a
San Andreas	3,44 b	0,90 a	6,4 c	7,08 b	0,84 a
Seleção 2010-60-11	3,73 a	0,72 b	9,56 a	13,24 a	0,66 b
Daewang	3,63 a	0,76 b	9,76 a	13,09 a	0,66 b

Médias seguidas da mesma letra minúscula na coluna, não diferem entre si pelo teste DMS ($p \leq 0,05$).

A Seleção 2010-60-11 apresentou pH dentro da faixa de adequada, alto teor de SST, baixa ATT e alta relação SST/ATT, similar a cultivar coreana Daewang. Resultados esperados, mas seu formato não se apresentou adequado ao gosto do consumidor.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base nas análises feitas, podemos constatar que a Seleção 2010-60-11 é muito semelhante a cultivar Daewang, de origem coreana, o que significa que existe um bom parental de sabor mais adocicado e menos subácido, podendo ser cultivado no Brasil e auxiliar o programa de melhoramento genético, com a finalidade de obter outras cultivares com essa característica. O sabor é um fator muito procurado pelo consumidor de morangos e que condiciona sua compra.

5 REFERÊNCIAS

- BOTH, V.; THEWES, F. R.; BRACKMANN, A.; ANESE, R. O.; FERREIRA, D. F.; WAGNER, R. **Effects of dynamic controlled atmosphere by respiratory quotient on some quality parameters and volatile profile of 'Royal Gala' apple after long- term storage. Food Chemistry.** n. 215,p. 483–492. EUA,2017.
- DUARTE FILHO, J.; ANTUNES, L.E.C.; PÁDUA, J.G. de. **Cultivares. Informe Agropecuário**, Brasil v.28, p.20-23, 2007.