

Avaliação físico-química de frutos de tomates cultivados no Amazonas

Elaine Vasconcelos da Silva Pinto¹; Francisco Célio Maia Chaves²; Osvaldo Pereira da Silva Neto¹; Aline Ellen Duarte de Sousa¹; Marinice Oliveira Cardoso²; Rodrigo Fascin Berni²

¹UFAM - Universidade Federal do Amazonas. Av. General Rodrigo Octávio, 6200, Coroado I, CEP: 69080-900, Manaus, AM, elainevdsp12@gmail.com, opsneto@live.com, aedsousa@gmail.com

²EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Rodovia AM-010, Km 29, CEP: 69010-970, Manaus, AM, celio.chaves@embrapa.br, marinice.cardoso@embrapa.br, rodrigo.berni@embrapa.br

RESUMO

O tomate está enquadrado dentro das hortaliças de maior importância do mundo. As características físico-químicas dos frutos é resultado da variabilidade genética e condições edafoclimáticas das áreas de cultivo. Assim, avaliou-se as características físico-químicas de cultivares comerciais de tomates cultivadas no Campo Experimental da Embrapa Amazônia Ocidental (Manaus, AM). O experimento foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Produto, da Universidade Federal do Amazonas, Manaus-AM. Utilizou-se o DIC, com 6 cultivares de tomates (Giuliana, BRS Montese, Vivacy, Ravena, Cordillera e BRS Nagai) e 5 repetições. Realizou-se as avaliações de diâmetro transversal (DT, mm) e longitudinal (DL, mm), peso (g), sólidos solúveis (SS, %), acidez titulável (AT, g/100g de ácido cítrico), relação SS/AT e pH (AOAC, 2005). Os dados foram submetidos a ANOVA e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. As variáveis peso, DT, DL, SS e pH diferiram ($P < 0.05$) entre as cultivares de tomates. Os frutos de todas as cultivares apresentaram maior DL quando comparados ao DT, caracterizando os frutos como oblongo. Os frutos da cultivar Nagai apresentaram DL e peso superiores aos demais. O pH das cultivares Montese e Cordillera foi maior (5,0 e 4,4, respectivamente), porém, a AT entre as cultivares foi semelhante, com valor médio de 0,34 g/100g de ácido cítrico. A cultivar Vivacy apresentou maior SS, mas esse resultado não influenciou no sabor dos tomates, uma vez que a relação SS/AT não diferiu entre as cultivares. Alta relação SS/AT se correlaciona com sabor suave e baixa propõe sabor ácido. Relação SS/AT acima de 10 indica tomates de alta qualidade. Nesse trabalho todas as cultivares apresentaram SS/AT maior que 10, destacando-se a cultivar Cordillera com SS/AT de 13,01. Os frutos avaliados apresentaram semelhança no formato ($DL > DT$) e sabor (relação SS/AT), sugerindo que todas as cultivares avaliadas são adequadas ao consumo in natura.

PALAVRAS-CHAVE: *Solanum lycopersicum* L., qualidade, hortaliças.

REFERÊNCIAS

AOAC- Association of Official Analytical Chemistry. Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemistry. 17th ed. Washington: AoAC, 2005. 1115p.

Suporte financeiro: Banco da Amazônia S. A. e Embrapa