

Avaliação de características químicas de frutas de sete cultivares de morangueiro em sistema de produção de base ecológica

Denise de Souza Martins¹; José Ernani Schwengber²; André Samuel Strassburger²; Jurandir Buchweitz da Silva¹; Ana Cristina Krolow²

¹ Programa de Pós-Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar, UFPEL, FAEM;;

² Embrapa Clima Temperado, Pelotas – RS. denisedesouzamartins@gmail.com

O morangueiro é produzido e apreciado nas mais variadas regiões, mas para manter a alta produtividade das cultivares, os agricultores têm utilizado grande quantidade de agrotóxicos elevando os custos de produção e comprometendo a saúde do agricultor, do consumidor e do ambiente. Neste contexto, iniciativas promissoras de cultivos de base ecológica vêm surgindo na região, quando se produzem frutas livres da contaminação de agrotóxicos. A escolha das cultivares é de fundamental importância para o sucesso da cultura, devido as suas características e a interação dessas com o ambiente refletindo na qualidade das frutas. A caracterização química das frutas é de grande importância quando se estuda o comportamento de variedades em uma determinada região, pois nos permite obter informações sobre a qualidade do produto final. Assim, o objetivo do trabalho foi avaliar o desempenho de sete cultivares de morangueiro em sistema de produção de base ecológica quanto à caracterização químicas das frutas. O experimento foi realizado na Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS no ano de 2008, utilizando-se quatro canteiros, dispostos no sentido Leste-Oeste, com dimensões de 1,20 x 8,40 m e passeios de 0,50 m. Antes do transplante, que ocorreu no dia 12/05/2008, as mudas sofreram toailete, com a retirada de folhas danificadas e poda das raízes. A variável experimental estudada foi cultivar, em sete níveis: 'Camarosa', 'Ventana', 'Aromas', 'Albion', 'Camino Real', 'Festival' e 'Diamante'. O delineamento experimental adotado foi o de blocos completos casualizados com quatro repetições. Avaliou-se Sólidos solúveis (SS), Acidez total (AT), pH e Ácido ascórbico. Os teores de SS foram determinados por refratometria realizada com um refratômetro de mesa Shimadzu com correção de temperatura para 20°C, utilizando suco puro da fruta, expresso em °Brix. A AT foi determinada por intermédio da titulação de 10 ml de suco em 100 ml de água destilada, com solução de NaOH 0,1 N até pH 8,1, expressando-se o resultado em porcentagem de ácido cítrico. O ácido ascórbico (vitamina C) foi determinado pelo método colorimétrico com 2,6 dicloroindofenol de sódio, com os resultados expressos em mg 100 mL⁻¹ de suco e o pH medido por potenciômetro digital. A cultivar Festival apresentou-se como a fruta mais rica em ácido ascórbico no mês de setembro. 'Albion' se apresentou como uma fruta muito saborosa e atrativa aos consumidores, pois possui os mais altos valores de SS e AT. O pH nas frutas manteve-se em média de 3,6 para todas as cultivares, mostrando a aptidão das cultivares para utilização na indústria. As frutas de todas as cultivares são mais saborosas no mês de novembro, quando ocorram os maiores valores da relação SS/AT, devendo ser mais preferidas pelos consumidores e coincidindo com a época de maior oferta da fruta no mercado.

Palavras-chave: *Fragaria x ananassa*, produção orgânica, caracterização química.