

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE CULTIVARES DE MORANGUEIRO DE DIAS-CURTOS

Sarah Fiorelli de Carvalho¹; Luciano Picolotto²; Letícia Vanni Ferreira¹; Paulo Roberto Kuhn³; Luis Eduardo Correa Antunes⁴

¹ Eng. Agr., estudante de pós-graduação, Universidade Federal de Pelotas, Caixa Postal 354, CEP: 96010-900, Pelotas-RS, email: sarahfiorelli@gmail.com, letivf@hotmail.com

² Eng. Agr., bolsista Capes PNPd, Embrapa Clima Temperado, Caixa Postal 403, CEP: 96001-970, Pelotas-RS, email: picolotto@gmail.com

³ Estagiário, estudante de Agronomia, Universidade Federal de Santa Maria, campus Frederico Westphalen, CEP: 98400-000, Linha Sete de Setembro, Frederico Westphalen, email: paulo_kn@yahoo.com.br

⁴ Eng. Agr., pesquisador Embrapa Clima Temperado-RS, Caixa Postal 403, CEP: 96001-970, Pelotas-RS, email: luis.eduardo@cpact.embrapa.br

O morangueiro (*Fragaria x ananassa* Duch.) faz parte do grupo das pequenas frutas, e é considerada a de maior destaque, pois é conhecida e difundida por todo o planeta. Conhecer as características de cada cultivar é importante, pois o consumidor está cada vez mais rigoroso, exigindo padrões mínimos de qualidade para frutas e hortaliças. Em vista dessa situação, objetivou-se analisar as características físico-químicas de cultivares de morangueiro de dias-curtos. O experimento foi realizado em novembro de 2011, utilizando-se morangos cultivados no campo experimental da Embrapa Clima Temperado, Pelotas-RS, e analisados no laboratório de pós-colheita desta mesma unidade. Foram utilizadas três cultivares de dias-curtos: Camarosa, Camino Real e Strawberry Festival. As frutas foram colhidas pela manhã e submetidas a análises de coloração da epiderme, através de colorímetro, utilizando-se duas leituras de faces opostas da fruta, obtendo-se o valor de 'L', que expressa o grau de luminosidade (L=100=branco, L=0=preto), e os valores de 'a' e 'b' usados para calcular o ângulo Hue. Logo após, foi obtido o suco puro das frutas, através de centrifugação e avaliou-se o pH, com o auxílio de peagômetro com correção automática de temperatura; sólidos solúveis (SS), utilizando-se refratômetro digital de mesa e expressando-se os resultados em °Brix; acidez titulável (AT), obtida através da titulação de solução 0,1N de NaOH em béquer contendo 90mL de água deionizada e 10mL de suco, até alcançar pH 8,1, e os valores expressos em porcentagem de ácido cítrico. Com os valores do quociente entre SS e AT calculou-se o ratio. O delineamento experimental foi em blocos casualizados, unifatorial (cultivares), totalizando três tratamentos, com três repetições, cada uma constituída por cinco frutas. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey, através do programa Winstat, com probabilidade de erro de 5%. As variáveis pH (média 3,23), SS (média 8,7°Brix), ratio (média 0,77) e ângulo Hue (média 29,51) não foram estatisticamente diferentes. A acidez titulável foi maior na cultivar Camarosa (0,93%) e menor na cultivar Camino Real (0,64%), sendo que 'Strawberry Festival' (0,75%) não diferiu estatisticamente de 'Camarosa' e 'Camino Real'. A cultivar Camarosa obteve a maior média para o parâmetro grau de luminosidade (36,51), ou seja, a que obteve a coloração vermelha mais clara, enquanto que as cultivares Camino Real e Strawberry Festival não diferiram estatisticamente entre si, com as médias 30,68 e 32,26, respectivamente. A partir dos resultados obtidos, pode-se concluir que 'Camino Real' e 'Strawberry Festival' possuem qualidade superior à 'Camarosa', pois frutas com coloração mais intensa são mais atrativas aos olhos dos consumidores e também é desejável que as cultivares produzam frutas com teores de acidez abaixo de 0,8%.

Agradecimentos: à Coordenação de Aperfeiçoamento Pessoal de Nível Superior (CAPES) pela concessão da bolsa de pós-graduação.