

Contraste de firmeza entre linhagens de tomate saladete e de mesa

Dhener Airton Kramer^{1*}; Kelly Cristiane de Almeida²; Cristiane Hauck Wendel²; Marcela Iastremski Padilha²; Renato Vasconcelos Botelho²; Juliano Tadeu Vilela de Resende³

¹UNICAMPO – Faculdades Campo Real, CEP: 85015-240, Guarapuava – PR, Brasil; dhenerakramer@outlook.com; ²UNICENTRO – Laboratório de fruticultura e pós colheita, CEP: 85040-167, Guarapuava – PR, Brasil; kellycristianedealmeida88@gmail.com; crishauckwendel@outlook.com; marcela.iastremski@gmail.com; rbotelho@unicentro.com; ³UEL- Laboratório de olericultura e pós colheita, CEP: 86057-970, Londrina-PR; jvresende@uel.com

*** Apresentador do trabalho no 57º CBO**

RESUMO

Desde o início do consumo de frutos de tomate (*Solanum lycopersicum* L.) para a alimentação humana houve um intenso processo de seleção e melhoramento das plantas, com o objetivo de selecionar frutos maiores ou mais saborosos. Ao longo desse processo surgiram diferentes tipos de frutos dentro da mesma espécie, sendo classificados como tomate de mesa, industrial, saladete, cereja ou grape. Esses frutos apresentam coloração, sabor e tamanho diferentes, assim como público consumidor diferente também. O objetivo do trabalho foi caracterizar diferentes linhagens salvas de tomate de mesa e saladete quanto a firmeza de frutos, descrevendo se há diferenças entre eles. Os frutos do tipo mesa M2, M4 e M11 e do tipo saladete M17, M22 e Redenção foram avaliados em triplicata com o auxílio de um penetrômetro manual Force Gauge com ponteira 2mm, os dados obtidos foram submetidos a análise de variância e teste de F para realização de contraste entre as amostras pelo programa estatístico R Studio. Os resultados obtidos demonstraram que há diferença estatística entre os materiais, com contraste de 4,21, os frutos do tipo saladete apresentaram maior firmeza (13,78 N) que os frutos do tipo mesa (9,57 N), esses frutos, portanto, apresentam tendência a obter maior vida de prateleira que os frutos de mesa.

PALAVRAS-CHAVE: *Solanum lycopersicum*, pós-colheita, tipos de tomate, vida de prateleira.

AGRADECIMENTOS

À CAPES pela concessão da bolsa de pós-doutorado.