

Firmeza de híbridos de morango para consumo *in natura*

Cristiane Hauck Wendel¹; Kelly Cristiane de Almeida¹; Israel Felipe Lustosa¹; Dhener Airton Kramer²; Daniel Suek Zanin³; Juliano Tadeu Vilela de Resende³

¹UNICENTRO – Laboratório de fruticultura e pós-colheita, CEP: 85040-167, Guarapuava – PR, Brasil; crishauckwendel@outlook.com; kellycristianedealmeida88@gmail.com; israelfelipe17@gmail.com

²UNICAMPO – Faculdades Campo Real, CEP: 8515-240, Guarapuava-PR, Brasil; dhenerakramer@outlook.com ³UEL – Universidade Estadual de Londrina, CEP: 86057-970, Londrina-PR dsuekzanin@gmail.com; jvresende@uel.com

RESUMO

A firmeza é uma característica importante para a qualidade do fruto, pois está relacionada com a capacidade de armazenamento e conservação, resistência a injúrias mecânicas e vida útil do fruto. Conforme ocorre o processo de maturação a solubilização das substâncias pécticas causam o amolecimento dos tecidos, reduzindo a firmeza. A firmeza é uma das características utilizadas na seleção de híbridos modernos de morango (*Fragraria x ananassa* Duch). O programa de melhoramento genético UEL/UNICENTRO realizou a seleção de híbridos de morango com potencial para cultivo no Paraná baseado na firmeza e pós-colheita dos frutos. O objetivo do presente estudo foi avaliar a firmeza de frutos de 4 híbridos selecionados de morango, sendo eles RVDA 11CR-42 CT-94, RVCA 16 CR-90 CT-24, RVCA 44 CR-130 SB-9 e RVDA 11 CR-42 CT-52, foi realizado o teste de firmeza dos frutos com o auxílio de um Penetrômetro digital (Penetrômetro Manual Force Gauge, com ponteira 2 mm) em triplicata. Os dados foram submetidos à análise de variância e teste de Scott-knott. O híbrido RVDA 11CR-42 CT-94 apresentou menor firmeza entre todos os híbridos (6,12 N), sendo o híbrido com menor indicação para o uso *in natura*. Os híbridos RVCA 16 CR-90 CT-24, RVCA 44 CR-130 SB-9 e RVDA 11 CR-42 CT-52 apresentaram respectivamente, 12,42; 12,40 e 11,70 e não diferiram estatisticamente entre si. Portanto, esses híbridos apresentam um maior potencial para consumo *in natura*, pois a característica de firmeza está associada a uma melhor aceitação do produto pelos consumidores e maior durabilidade.

PALAVRAS-CHAVE: *Fragraria x ananassa* Duch, dureza de frutos, pós-colheita, melhoramento genético.

AGRADECIMENTOS

- CAPES pela concessão de bolsa durante o desenvolvimento da pesquisa no doutorado.