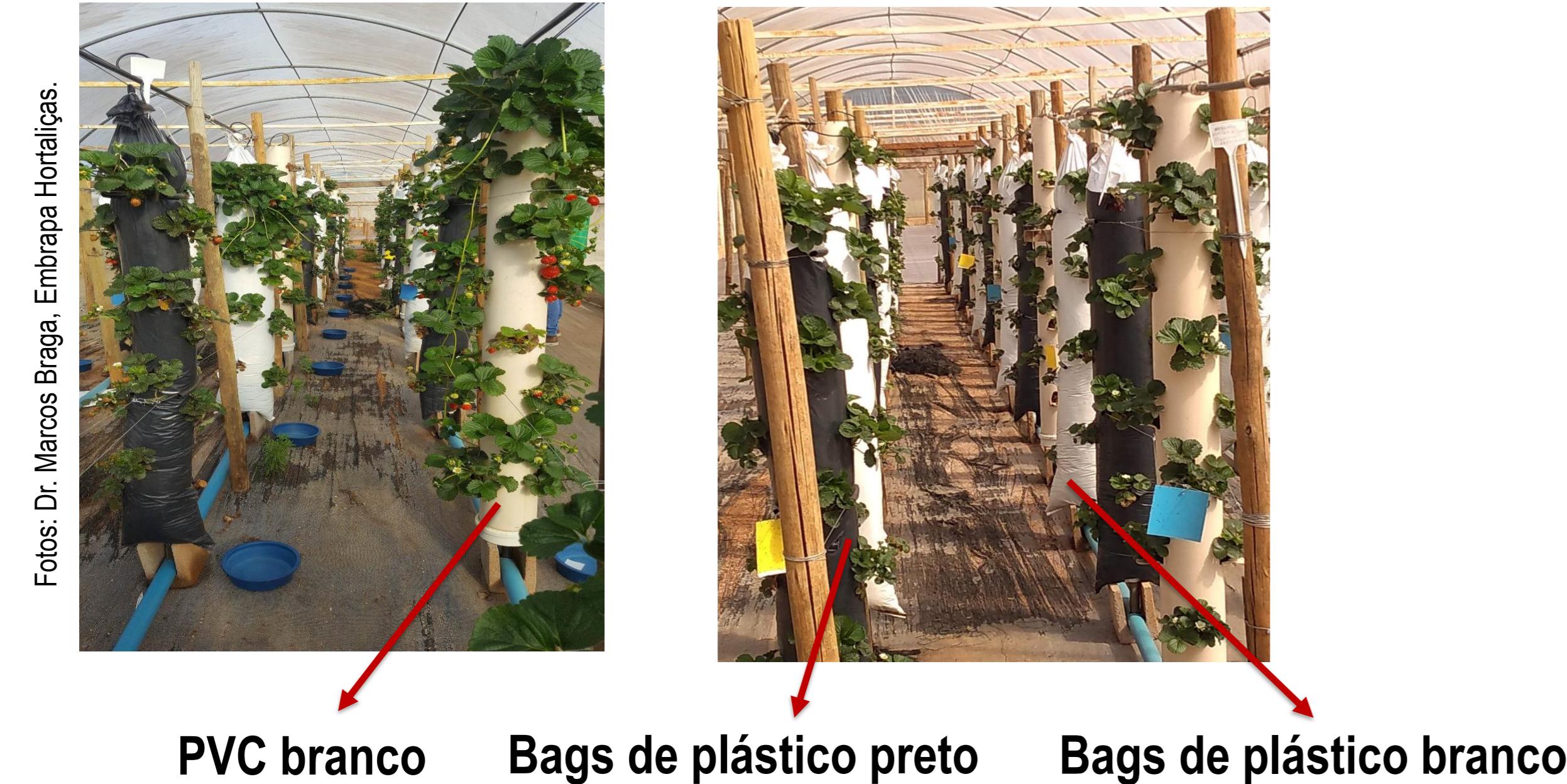


### INTRODUÇÃO

Durante os períodos chuvosos, é comum o cultivo de morangueiro sob cultivo protegido. O uso do sistema de produção em substrato para o morangueiro em *slabs* verticais possibilita tanto o aumento da produtividade e qualidade de frutos quanto a economia de água e adubos aplicados em relação aos cultivos convencionais. O objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade pós-colheita de morangos produzidos em sacarias verticais preenchidas com fibra de coco.

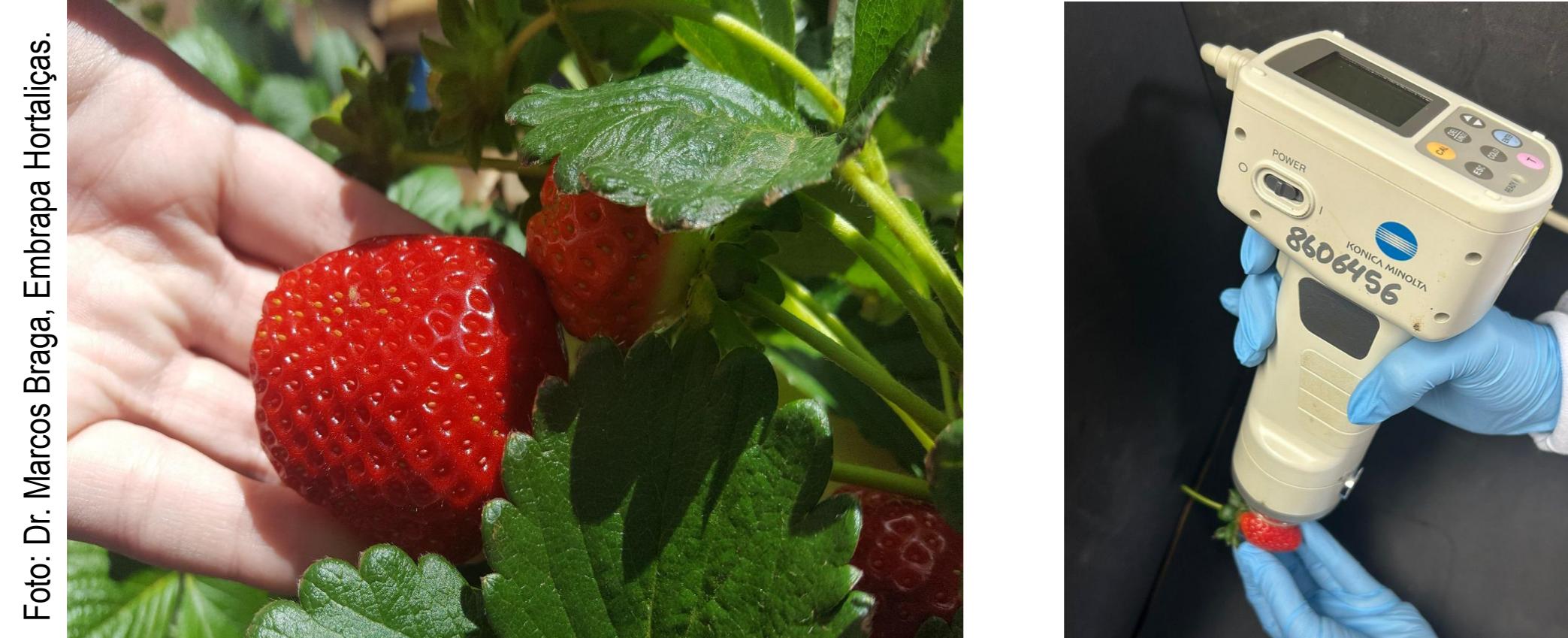
### METODOLOGIA

Na Embrapa Hortalícias, morangos ‘Portola’ e ‘San Andreas’ foram cultivados em estufa utilizando sacarias verticais (*bags*) e coluna de PVC, preenchidos com substrato de fibra de coco com textura média.

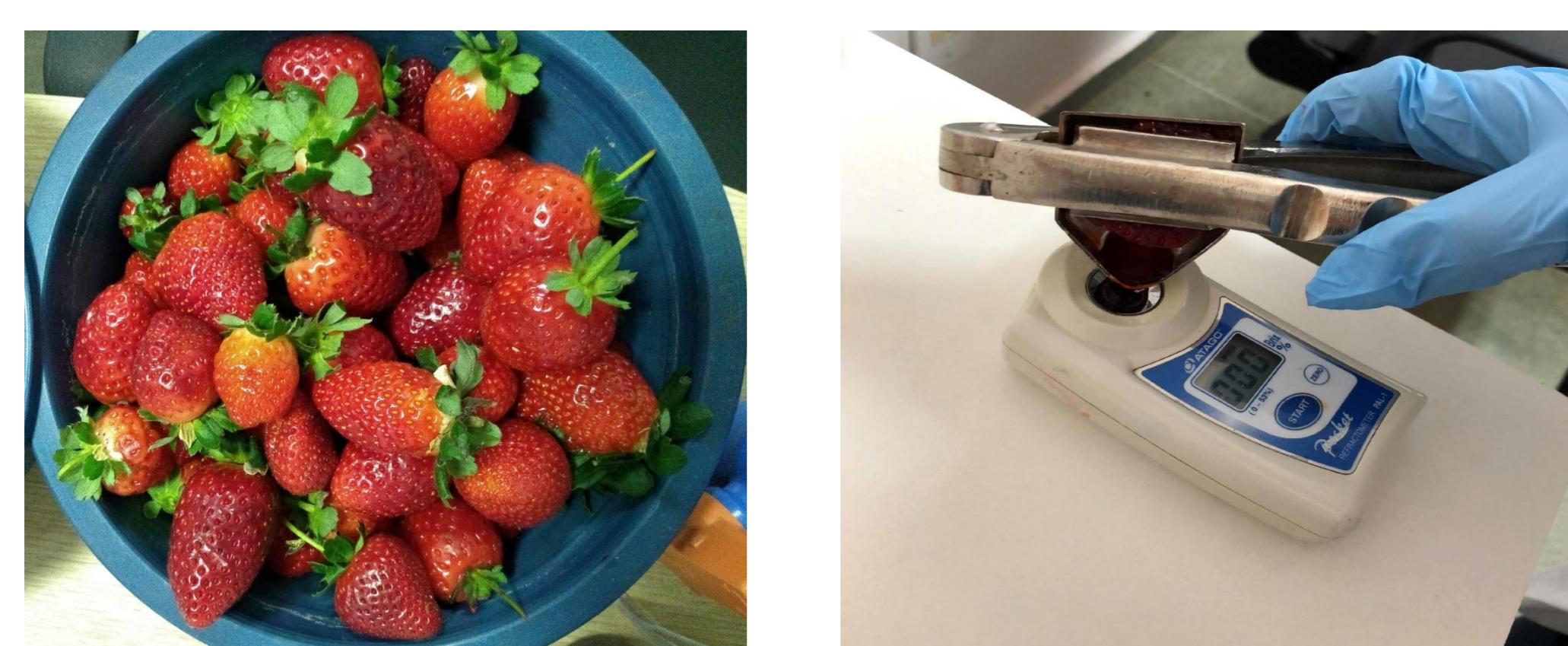


Após as colheitas, realizadas entre julho e setembro, os frutos foram analisados no Laboratório de Pós-colheita.

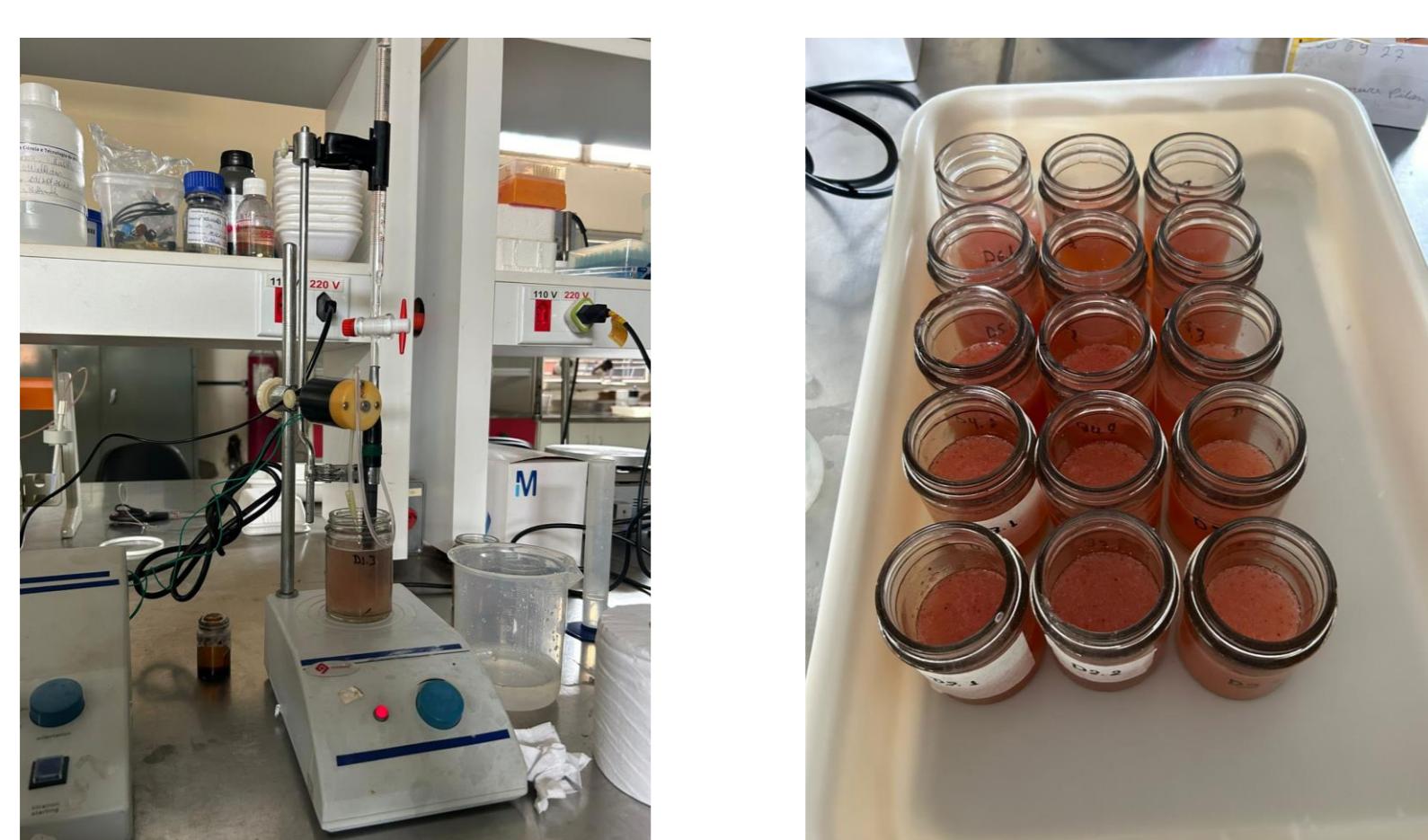
**COR:** colorímetro Chroma Meter CR-400 (Konica Minolta). Espaço de cores CIE:  $L^*$  (luminosidade),  $C^*$  (cromaticidade),  $^{\circ}h$  (ângulo hue) (McGuire, 1992).



**SÓLIDOS SOLÚVEIS:** determinados refratômetro digital (PR-101, Atago Co.).



**ACIDEZ TITULAVEL:** determinada por titulação com 0,2 mol L<sup>-1</sup> de hidróxido de sódio (NaOH) até um ponto final de pH 8,2.



### RESULTADOS E CONCLUSÕES

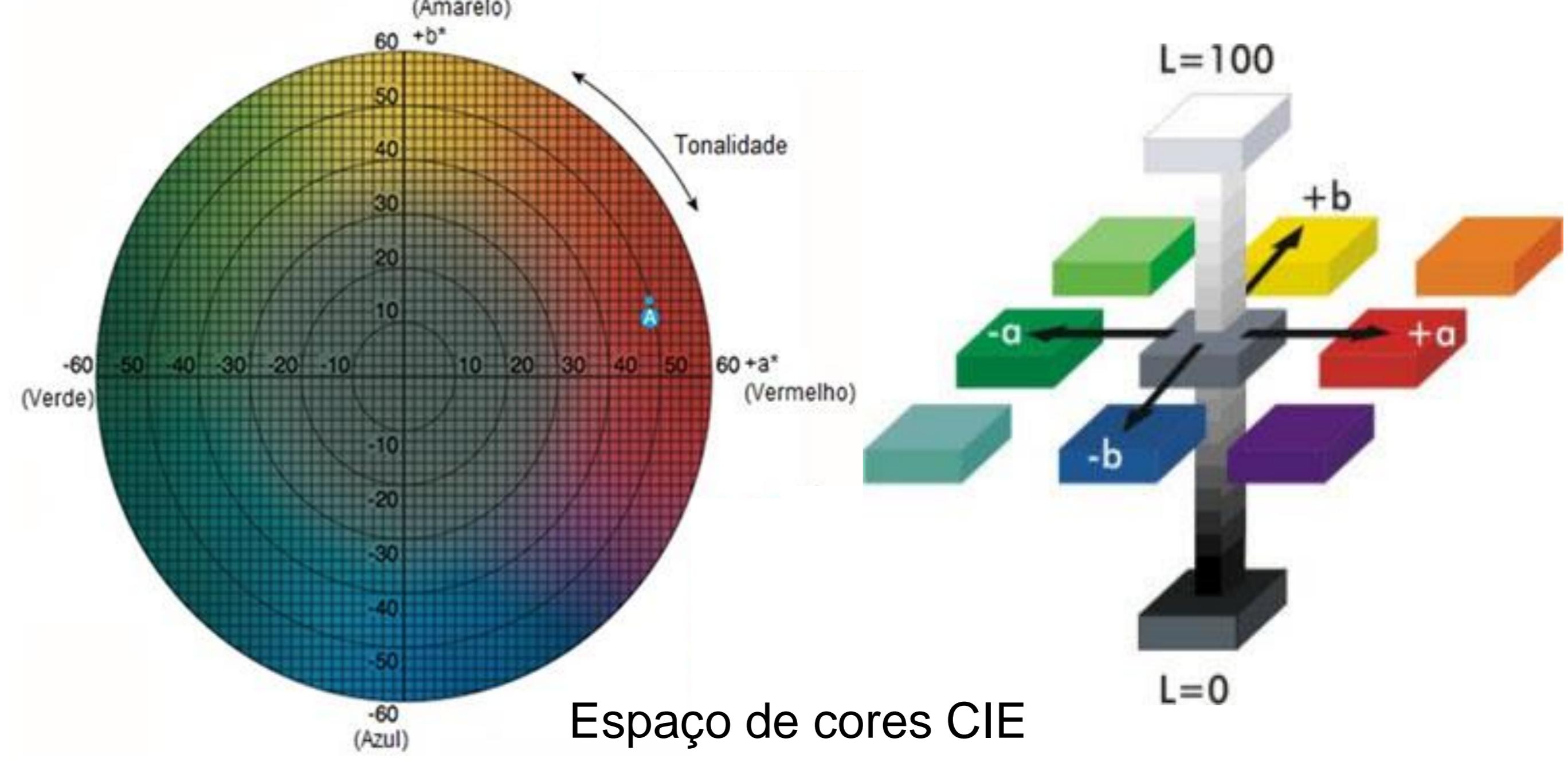
**Sacarias de plástico preto e branco e a coluna de PVC** → não demonstraram influência significativa ( $P>0,05$ ) nos teores de sólidos solúveis, acidez titulável e cor dos morangos.

#### COR

**$L^*$**  → Foram em média 36,96 para as duas cultivares;

**$C^*$  e  $^{\circ}h$**  → Os morangos ‘San Andreas’ exibiram maior cromaticidade ( $C^*$ : 46,29) e maior ângulo hue ( $^{\circ}h$ : 40,28), resultando em um vermelho mais vibrante.

**Mês de julho:** os morangos das duas cultivares mostraram maior  $L^*$ , menor  $C^*$  e maior  $^{\circ}h$ , apontando para uma coloração mais clara e tonalidade mais suave de vermelho.



**SÓLIDOS SOLÚVEIS** → A cultivar San Andreas apresentou teores mais elevados de sólidos solúveis (7,0 °Brix) em comparação com a ‘Portola’ (6,5 °Brix).

**Morangos colhidos em julho:** apresentaram maiores teores ( $P<0,05$ ) de sólidos solúveis.

**ACIDEZ TITULAVEL** → A cultivar San Andreas também apresentou teores de acidez titulável (1,24 g 100 g<sup>-1</sup>) mais altos do que a ‘Portola’ (1,08 g 100 g<sup>-1</sup>).

**Morangos colhidos em julho e agosto:** apresentaram-se mais ácidos ( $P<0,05$ ).

Possivelmente, o clima afetou tanto os sólidos solúveis e a acidez quanto a cor dos frutos. O mês de julho apresenta historicamente as menores temperaturas médias e altos valores de fotoperíodo, ambas variáveis que impactam positivamente a qualidade do morango, sugerindo um melhor sabor.

### AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem a Fundação de Apoio à Pesquisa do Distrito Federal - FAPDF pelo financiamento da pesquisa.