



24– Qualidade pós-colheita de morangos produzidos em sistema semi-hidropônico em sacarias verticais (*bags*) e coluna de PVC

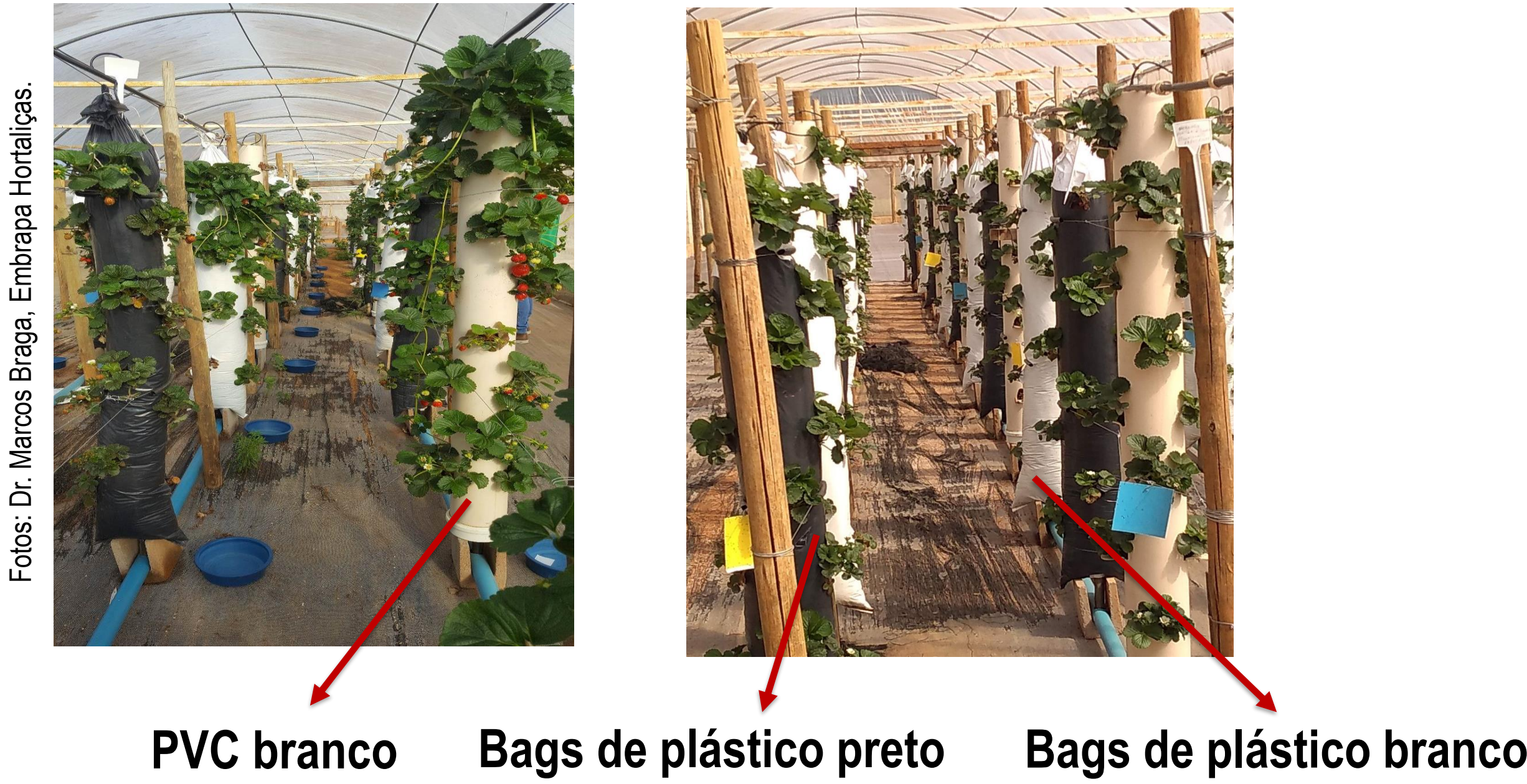
Vitória R Adelino 1*; Victoria P do Rio Ribeiro 1; Gizele N da Silva 1; Marcos B Braga 1; Ítalo M R Guedes 1; Lucimeire Pilon 1
1 Embrapa Hortaliças, Brasília – DF, Brasil

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 Hortaliças, 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.



PVC branco

Bags de plástico preto

Bags de plástico branco

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), °h (ângulo hue) (McGuire, 1992).



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



ACIDEZ TITULAVÉL: determinada por titulação com 0,2 mol L⁻¹ de hidróxido de sódio (NaOH) até um ponto final de pH 8,2.



RESULTADOS E CONCLUSÕES

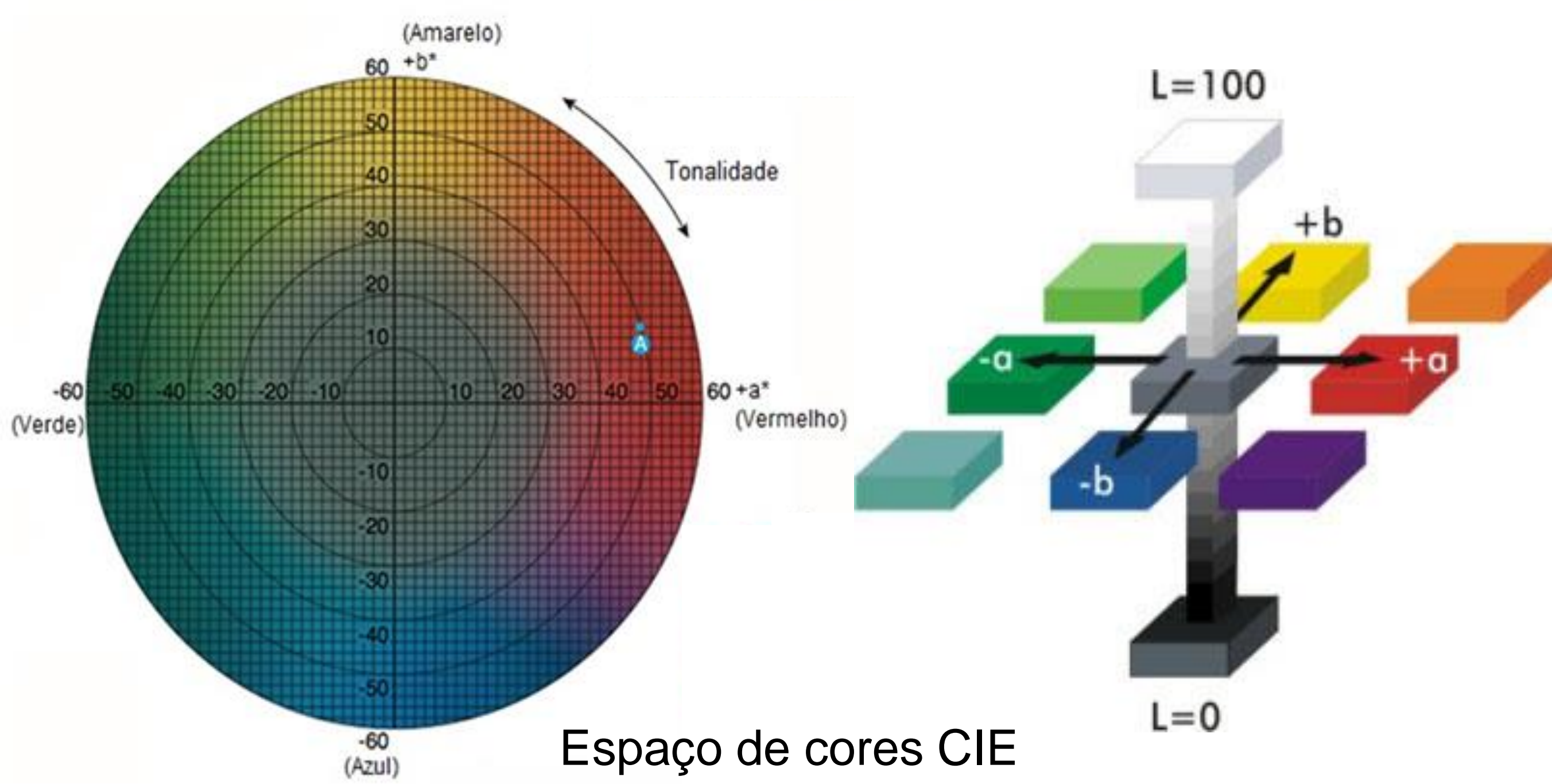
Sacarias de plástico preto e branco e a coluna de PVC → não demonstraram influência significativa ($P>0,05$) nos teores de sólidos solúveis, acidez titulável e cor dos morangos.

COR

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

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

Mês de julho: os morangos das duas cultivares mostraram maior L*, menor C* e maior °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⁻¹) mais altos do que a ‘Portola’ (1,08 g 100 g⁻¹).

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.