



328 – Pós-colheita de acessos de morangueiro no Sul de Minas Gerais

Luis Felipe Lima e Silva; Néria Sousa Nunes; Matheus Azevedo de Abreu; Igor César da Costa; Neilson Junior Melo de Carvalho; Luciane Vilela Resende

¹ UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS – UFLA -MG

INTRODUÇÃO

- Cultura do Morango – Clima Temperado
- Demandas – Temperatura e Fotoperíodo
- Novas cultivares clima Nacional
- Há grande demanda de novas cultivares de morango adaptadas para a produção em clima nacional, o que cria certa dependência dos produtores nacionais às cultivares importadas.
- Objetivo: avaliar características de qualidade e morfológicas de frutas provenientes de genótipos experimentais de morangueiro, na cidade de Alfenas, Minas Gerais.

METODOLOGIA

Os genótipos experimentais e acessos de morangueiro foram produzidos pelo programa de Melhoramento Genético do Morango da Universidade Federal de Lavras.

O experimento foi implantado no setor de Experimentação e de Olericultura da Universidade José do Rosário Vellano (UNIFENAS), conduzido em casa de vegetação com estrutura de proteção modelo arco geminada coberta por agrofilme transparente difusor de 150 micras, em slabs. Irrigação por gotejo, adubação padronizados.

Delineamento experimental: blocos casualizados, com 12 tratamentos e 3 repetições.

Os 12 tratamentos foram constituídos de sete genótipos e cinco cultivares comerciais, posicionados em 29 slabs, em cultivo protegido.

Foram avaliados: Tamanho dos frutos em mm (comprimento, largura e espessura), e sólidos solúveis (°Brix).

Teste de Kruskal-Wallis e componentes principais.

Tabela 1 - Descrição dos 7 genótipos de morangueiros testados e os seus parentais na hibridação de origem.

GENÓTIPOS	CULTIVARES PARENTAIS	
MDA – 01	DOV	AROM
MDA - 06	DOV	AROM
MCA12 - 94	CAM	AROM
MCA12 - 89	CAM	AROM
MFA12 - 443	FEST	AROM
MOGSC - 468	OSO G	SCH
MDA12 - 23	DOV	AROM

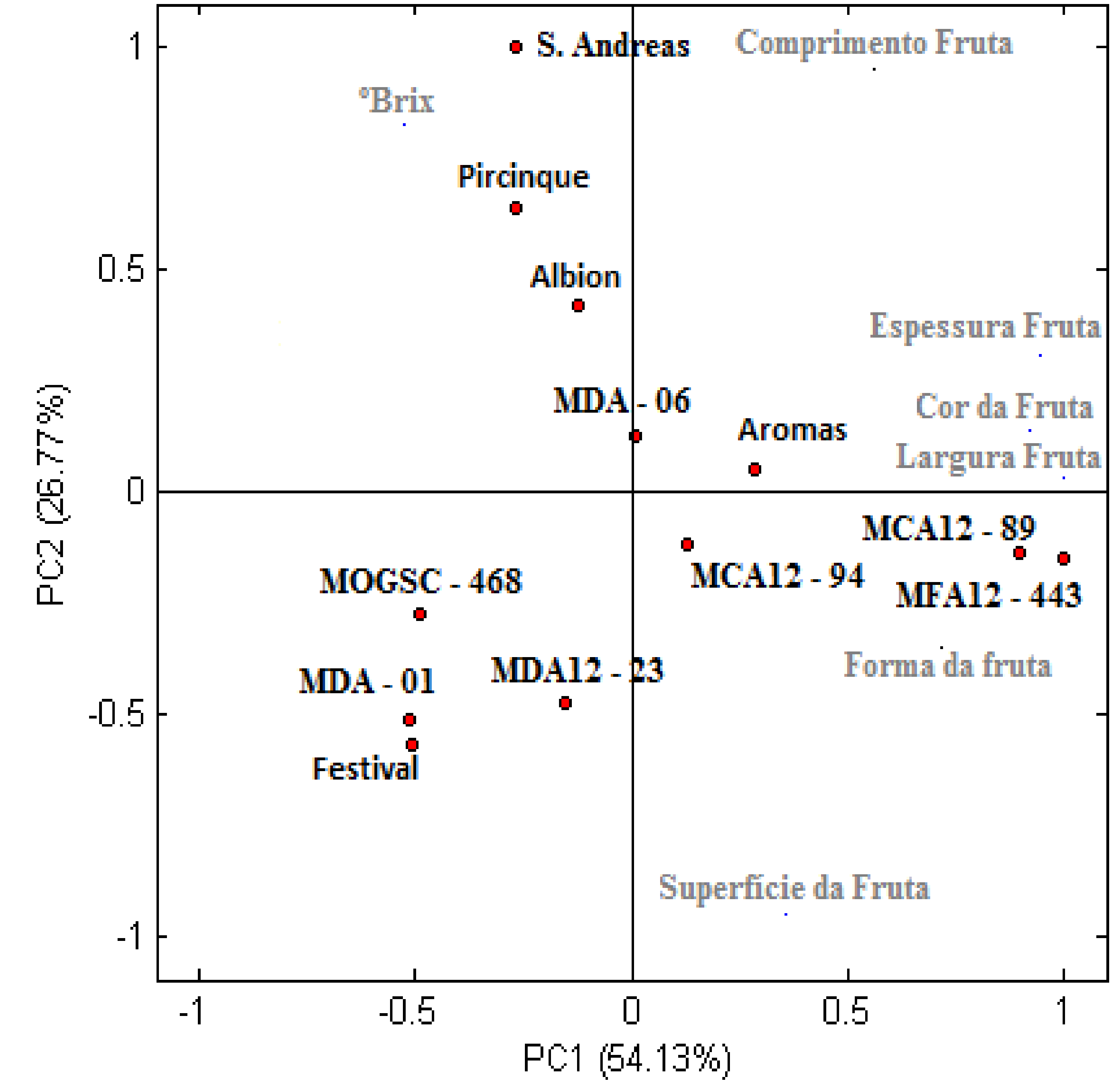
RESULTADOS E CONCLUSÕES

Os genótipos MFA12-443 e MCA12-89 se destacaram no tamanho de seus frutos (p<0,000), apresentando os maiores valores de comprimento (41,06 mm), largura (32,60 mm) e espessura (27,84 mm), enquanto não se diferenciaram entre si para estes valores. Estes genótipos apresentam melhor aptidão para o mercado *in natura*, com características de qualidade mais apreciadas pelos consumidores.

Tabela 2. Sólidos solúveis (°Brix), comprimento, largura e espessura das frutas comerciais (cm) de diferentes genótipos de morangueiro:

Tratamento	°Brix	Comprimento Fruta (mm)	Largura Fruta (mm)	Espessura Fruta (mm)
S. Andreas	11,47 a	43,45 a	28,28 c	25,22 b
Pircinque	10,19 a	42,44 a	27,28 c	24,75 b
Festival	9,90 a	34,05 b	27,52 c	22,96 b
Albion	8,89 b	39,77 a	29,28 c	26,09 a
MDA-06	8,30 b	37,08 b	30,43 b	26,76 a
MCA12-94	8,18 b	38,10 a	28,95 c	26,41 a
MOGSC12-468	7,80 b	33,98 b	27,67 c	24,46 b
Aromas	7,73 b	39,28 a	30,05 b	26,16 a
MDA12-23	7,54 b	34,01 b	28,10 c	24,92 b
MDA-01	7,49 b	33,58 b	26,75 c	23,12 b
MFA12-443	7,22 b	41,50 a	32,50 a	28,10 a
MCA12-89	7,02 b	40,62 a	32,69 a	27,57 a

Figura 1: Análise dos componentes principais em função das variáveis das frutas: °Brix, comprimento, largura, espessura, uniformidade da coloração, uniformidade da superfície e formato das frutas.



AGRADECIMENTOS

UFLA, CAPES, CNPQ, FAPEMIG, UNIFENAS.