



## TEOR DE SÓLIDOS SOLÚVEIS EM GENÓTIPOS DE MORANGOS PRODUZIDOS EM ATIBAIA/SP

Erick **Bonilha**<sup>1</sup>; Lucca Fernandes **Ferrari**<sup>2</sup>; Aline de Holanda Nunes **Maia**<sup>3</sup>; Marcos Roberto **Albertini**<sup>4</sup>; Luis Eduardo Corrêa **Antunes**<sup>5</sup>; Sandro **Bonow**<sup>5</sup>; Fagoni Fayer **Calegario**<sup>6</sup>

Nº 24405

**RESUMO** – O teor de sólidos solúveis (SS) é utilizado para avaliação da doçura, característica muito importante para a aceitação do morango no mercado. Este trabalho tem como objetivo comparar SS de seis genótipos de morangos cultivados em uma lavoura comercial certificada em Produção Integrada e instalada em campo aberto em Atibaia/SP, em 2023. Os tratamentos consistiram em: duas seleções avançadas (31-09 e 35-22) e uma cultivar registrada recentemente (Fênix=FEN) do Programa de Melhoramento de Morangueiro da Embrapa, e três cultivares comerciais cultivadas no país, sendo uma nacional (PRA Estiva=EST) e duas importadas (Camarosa=CAM e Camino Real=CR). O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com quatro repetições de 10 plantas por parcela. A média dos valores de SS foram 7,70, 8,58, 9,08 e 9,90°Brix nas variedades CR, CAM, EST e FEN e 10,43 e 11,70°Brix nas seleções 35-22 e 31-09, respectivamente. As cultivares importadas apresentaram médias de SS menores que 9°Brix. As comparações entre as médias dos tratamentos ou de grupos de tratamentos utilizando testes *t* bilaterais para contrastes mostraram que a média de SS nos materiais nacionais foi maior que a média nos materiais estrangeiros, dentre os quais, CAM apresentou média maior que CR. A média de SS dos genótipos da Embrapa foi maior que a da cultivar EST. Dentre os materiais da Embrapa, a seleção 31-09 apresentou média maior que a da 35-22 e da variedade FEN. O trabalho demonstra a superioridade dos materiais genéticos desenvolvidos no país em termos de doçura, com destaque especial aos genótipos desenvolvidos pela Embrapa.

**Palavras-chaves:** *Fragaria ananassa*, variedades, cultivares, doçura, Brix.

1 Autor, Bolsista Embrapa: Graduação em Engenharia Agrônoma, FESB, Bragança Paulista-SP; erickbonilha@yahoo.com.br

2 Bolsista Embrapa: Graduação em Engenharia Agrônoma, FESB, Bragança Paulista-SP

3 Colaboradora: Pesquisadora da Embrapa Meio Ambiente, Jaguariúna-SP

4 Colaborador: Engenheiro Agrônomo da Prefeitura de Atibaia, Atibaia-SP

5 Colaboradores: Pesquisadores da Embrapa Clima Temperado, Pelotas/RS

6 Orientadora: Pesquisadora da Embrapa Meio Ambiente, Jaguariúna/SP; fagoni.calegario@embrapa.br



**ABSTRACT** – *The soluble solids content (SS) is used to evaluate sweetness, a very important characteristic for the acceptance of strawberries on the market. This work aims to compare SS of six strawberry genotypes grown in a commercial crop certified in Integrated Production and installed in an open field in Atibaia/SP, in 2023. The treatments consisted in: two advanced selections (31-09 and 35-22), and a recently registered cultivar (Fênix=FEN) from the Embrapa Strawberry Breeding Program, and three commercial cultivars grown in the country, one of which is native (PRA Estiva=EST) and two imported (Camarosa=CAM and Camino Real=CR). The experimental design was completely randomized, with four replications of 10 plants per plot. The average SS values were 7.70, 8.58, 9.08 and 9.90°Brix in the varieties CR, CAM, EST and FEN and 10.43, and 11.70°Brix in selections 35-22 and 31-09, respectively. Imported cultivars presented values lower than 9°Brix. Comparisons between the average of treatments or groups of treatments using two-sided t-tests for contrasts showed that the average SS in national materials was higher than the one in the foreign materials; within this group, CAM presented higher mean than the one of CR. The SS average of the Embrapa genotypes was higher than the one of the EST cultivar. Among the Embrapa materials, selection 31-09 presented mean SS higher than the ones of the selection 35-22 and FEN. Our work demonstrates the superiority of genetic materials developed in the country in terms of sweetness, with special emphasis on the genotypes developed by Embrapa.*

**Keywords:** *Fragaria ananassa*, varieties, cultivars, sweetness, Brix.