

ADELINO, VR; RIBEIRO, VPR; SILVA, GN; BRAGA, MB; GUEDES, IMR; PILON, L. 2024. Qualidade pós-colheita de morangos produzidos em sistema semi-hidropônico em sacarias verticais (*bags*) e coluna de PVC. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 57. Anais... Campinas-SP: ABH. ISBN: 978-65-88904-11-4

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

¹Embrapa Hortaliças, CEP: 70351-970, Brasília – DF, Brasil; virochaadelino@gmail.com; piresr.victoria@gmail.com; gizele.n.silva@gmail.com; marcos.braga@embrapa.br; italo.guedes@embrapa.br; lucimeire.pilon@embrapa.br

* Apresentador do trabalho no 57º CBO

RESUMO

O uso do sistema de produção semi-hidropônico 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. Na Embrapa Hortaliças, morangos das cultivares Portola e San Andreas foram cultivados em estufa utilizando 1) *bags* de plástico preto, 2) *bags* de plástico branco e 3) PVC branco, com fibra de coco como substrato. Após as colheitas, realizadas entre julho a novembro, os frutos foram analisados no Laboratório de Pós-colheita quanto aos teores de sólidos solúveis, acidez titulável e cor. As *bags* de plástico preto e branco e a coluna de PVC não demonstraram influência significativa nos teores de sólidos solúveis, acidez titulável e cor dos morangos. No entanto, a cultivar San Andreas apresentou teores mais elevados de sólidos solúveis (7,0 °Brix) em comparação com a ‘Portola’ (6,5 °Brix). Ambas as cultivares alcançaram os maiores teores de sólidos solúveis durante o mês de julho. A ‘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). Nos meses de julho e agosto, os frutos das duas cultivares apresentaram-se mais ácidos. Quanto à cor, os morangos ‘San Andreas’ exibiram maior cromaticidade (C*: 46,29) e maior ângulo hue (°h: 40,28), resultando em um vermelho mais vibrante. No mês de julho, os frutos das duas cultivares mostraram maior L*, menor C* e maior °h, apontando para uma coloração mais clara e vermelho mais vivo.

PALAVRAS-CHAVE: *Fragaria x ananassa* Duch., morangueiro, sólidos solúveis, acidez titulável, cor.

AGRADECIMENTOS

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