

### **Avaliação de genótipos de morangueiro quanto à qualidade da fruta e potencial de armazenamento**

Janisch, D.<sup>1</sup>, Andriolo, J.<sup>1</sup>, Dal Picio, M.<sup>1</sup>, Pavanello, E.<sup>1</sup>, Both, V.<sup>1</sup>, Giménez, G.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Brasil. <sup>2</sup> Instituto Nacional de

Investigación Agropecuaria (INIA), Las Brujas, Uruguay

[djeimi\\_agro@yahoo.com.br](mailto:djeimi_agro@yahoo.com.br)

O morango é uma fruta não climatérica altamente perecível. Alta firmeza da polpa, a fim de resistir ao transporte e ao armazenamento e alta relação SST/ATT são algumas características desejáveis da fruta visando o consumo *in natura*. O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade de frutas de cultivares e clones de morangos e o seu potencial de armazenamento sob refrigeração. O experimento foi realizado no Departamento de Fitotecnia da Universidade Federal de Santa Maria no ano de 2008. Os tratamentos consistiram na avaliação de três cultivares e quatro clones do Programa de Melhoramento do INIA: INIA Arazá, INIA Guenoa, INIA Yvapitá, LBG 121.4, LBK 16.1, LBK 35.1 e LBK 28.1. O delineamento experimental utilizado foi de blocos ao acaso com quatro repetições de aproximadamente 150 g. As frutas foram colhidas quando apresentavam 75% da epiderme vermelha. As avaliações foram realizadas na colheita e após dez dias de armazenamento a -0,5°C mais dois dias em temperatura de 20°C. Os parâmetros avaliados foram: firmeza de polpa, acidez titulável, sólidos solúveis totais, relação SST/ATT, ácido ascórbico, podridões e perda de peso. Houve diferença significativa entre os materiais avaliados, exceto para perda de peso, a qual apresentou média de 1,21%. A cv. INIA Guenoa se destacou pelo baixo teor de acidez e alto teor de SST, alta relação SST/ATT (13,67) e vitamina C (76,4 mg vit C/100g) nos dois momentos de avaliação. Apresentou também melhor conservação devido a baixa ocorrência de podridões durante o armazenamento. INIA Yvapitá e LBK 28.1 apresentaram a menor relação SST/ATT (7,06 e 7,41 respectivamente) e os menores teores de vitamina C, o que compromete sua qualidade. INIA Yvapitá apresentou menor firmeza de polpa e maior suscetibilidade a podridões, resultando em menor potencial para conservação. Os materiais que apresentaram maior qualidade na colheita, também apresentaram melhor conservação pós-colheita.