

Valmira Machado da Silva¹; André Samuel Strassburger²; Adriana
Cibele de Mesquita Dantas³;Daiane Silva Lattuada⁴.

¹. Estagiária Centro de Pesquisa Celeste Gobatto, Curso de Ciência e
Tecnologia de Alimentos. Universidade Estadual do Rio Grande do Sul
(UERGS). E-mail: valmirams2016@gmail.com

INTRODUÇÃO

Variedades crioulas são materiais vegetais mantidos e repassados entre gerações que carregam consigo a história de um povo e promovem a conservação da biodiversidade. Para melhorar o aproveitamento dessas variedades, reduzindo as perdas de frutos e auxiliar o produtor na tomada de decisão para o ponto de comercialização, é importante o conhecimento do comportamento pós-colheita desse materiais. O objetivo deste trabalho foi determinar o tempo de armazenamento de sete acessos de tomateiros crioulos, coletados na região da Serra do Rio Grande do Sul, armazenados em condição de temperatura ambiente e sob refrigeração

MATERIAL E METODOS

- **Local:** Centro de Pesquisa Celeste Gobatto (CPCG).
- **Material:** 7 acessos (*Solanum lycopersicum*) da coleção do CPCG/DDPA, obtidos através de feiras, produtores rurais e outros doadores.
- **Avaliações:**
 - Comportamento pós colheita em ambiente aberto (25°C) e ambiente refrigerador (4°C) (Figura 1) aos 0, 7 e 14 dias
 - Análises físico-químico: peso de fruto (g), relação altura/largura (mm), firmeza de polpa (kgf/cm²), pH, sólidos solúveis (°Brix), Acidez Titulável (mg de ácido cítrico/100g de polpa, cor da epiderme do fruto (medido em escala, Figura 2)

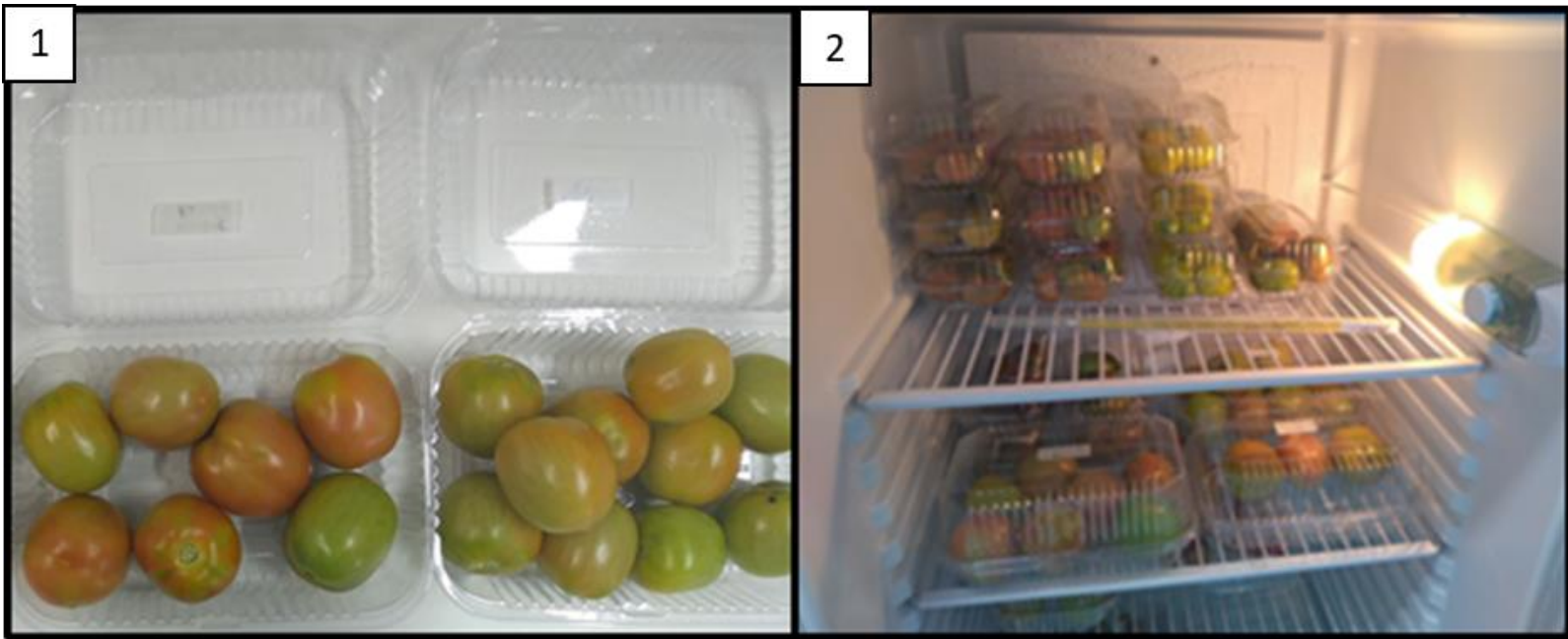


Figura 1 ambiente aberto (25°C) 1, ambiente refrigerado (4°C).

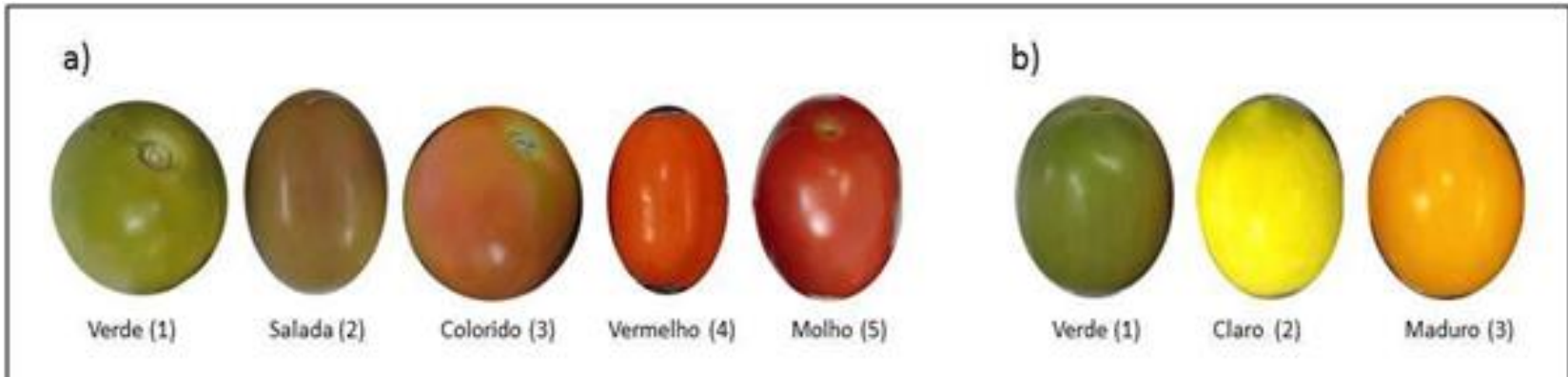


Figura 2 Escala de cores para avaliação da maturação dos frutos de tomate a) frutos de epiderme vermelha e b) frutos de epiderme amarela.

RESULTADOS

Tabela 1 Parâmetros físicos: peso de fruto (g), relação altura/largura de fruto, firmeza de polpa (Kg/cm²) na pós-colheita de tomates crioulos de acessos coletados no Rio Grande do Sul (2019).

Tratamentos	Peso por fruto (g)	Relação alt/largura	Firmeza depolpa (Kgf/cm²)
Dias após colheita			
0	36,41 ns	1,43 ns	2,74 a
7	37,45	1,39	1,86 b
14	34,24	1,38	1,70 b
Armazenamento			
Ambiente	33,79 ns	1,41 ns	1,16 b
Refrigerado	38,33	1,39	3,06 a
Acessos			
1	17,05 c	1,37 c	2,42 b
2	18,01 c	1,49 b	2,36 b
3	17,95 c	1,27 d	1,27 cd
4	38,59 b	1,42 bc	1,40 c
5	98,38 a	1,07 c	5,46 a
6	37,51 b	1,61 a	0,72 d
7	23,22 c	1,60 a	0,99 cd
Dias após colheita	0,4937 ns	0,2152 ns	0,0000 ***
Armazenamento	0,7760 ns	0,2814 ns	0,0000 ***
Acessos	0,0000 ***	0,0000 ***	0,0000 ***
DiaXlocal	0,2929 ns	0,0534 ns	0,0005 ***
DiaXacesso	0,4688 ns	0,6461 ns	0,0104 ns
LocalXacesso	0,4100 ns	0,1774 ns	0,1263 ns
DiaXlocalXacesso	0,8151 ns	0,3539 ns	0,6771 ns
CV (%)	15,77	10,38	19,28

Tabela 2 Parâmetros químicos: pH, sólidos solúveis (°Brix) e acidez titulável (mg/100g de polpa de ácido cítrico) no pós-colheita de tomates crioulos de acessos coletados no Rio Grande do Sul. Caxias do Sul (2019).

Tratamentos	pH	Sólidos Soluvéis (°Brix)	Acidez titulável (mg/100g de polpa de ácido cítrico)	Ratio SS/AT
Dias após colheita				
0	4,40 ns	6,47 a	0,34 ns	16,16 ns
7	4,43	5,34 a	0,32	17,58
14	4,40	5,12 b	0,31	16,16
Armazenamento				
Ambiente	4,47 a	5,00 b	0,30 b	17,20 ns
Refrigerado	4,36 b	5,62 a	0,36 a	16,28
Acessos				
1	4,63 a	5,84 ab	0,32 b	18,54 ab
2	4,58 ab	6,08 a	0,31 b	19,78 ab
3	4,25 d	5,58 bc	0,38 a	13,82 c
4	4,35 c	5,24 dc	0,33 ab	16,20 bc
5	4,52 b	4,16 f	0,22 c	18,89 ab
6	4,26 cd	5,30 cd	0,34 ab	16,71 abc
7	4,26 cd	4,34 e	0,38 a	13,22 c
Dias após colheita	0,2611 ns	0,0000 ***	0,1411 ns	0,1529 ns
Armazenamento	0,0000 ***	0,0000 ***	0,0000 ***	0,1421 ns
Acessos	0,0000 ***	0,0000 ***	0,0000 ***	0,0000 ***
DiaXlocal	0,0000 ***	0,0001 ***	0,0000 ***	0,0406 *
DiaXacesso	0,0000 ***	0,1407 ns	0,3134 ns	0,3143 ns
LocalXacesso	0,0000 ***	0,953 ns	0,0131 *	0,0288 *
DiaXlocalXacesso	0,3245 ns	0,1951 ns	0,1054 ns	0,2569 ns
CV (%)	2,12	8,89	16,96	20,89

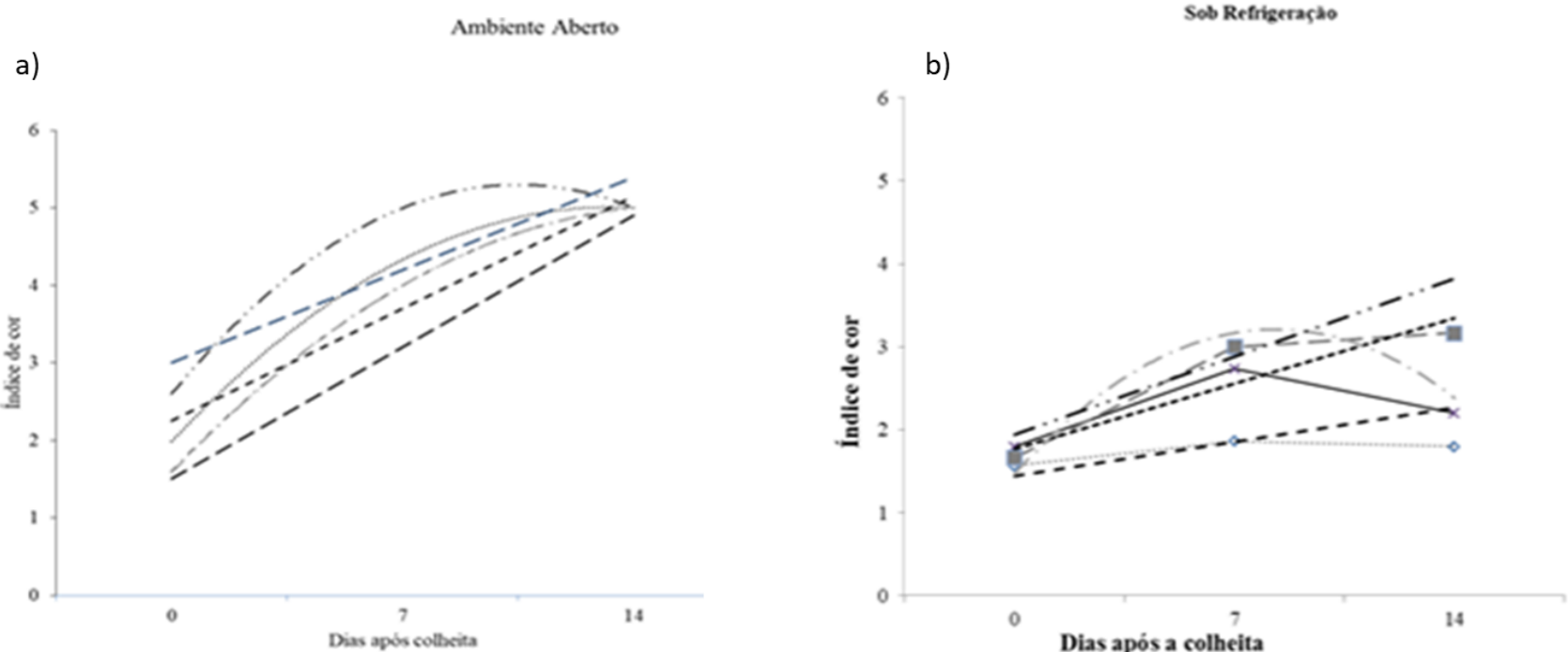


Figura 4) Desenvolvimento da cor da epiderme do fruto a) em ambiente aberto (25°C) e b) em ambiente refrigerado (4°C).nnn

CONCLUSÃO

Os frutos dos tomateiros crioulos coletados na Serra Gaúcha, neste estudo, podem ser armazenados por até 14 dias sob refrigeração, quando atingem o ponto de comercialização, sem perdas significativas de qualidade.