

## **Produção em substrato de fibra coco, controlo de qualidade pós-colheita de quatro variedades de tomate redondo para consumo em fresco**

LIMA, M.G.; GONÇALVES, S. M. & LUCAS, H.

Departamento de Tecnologia Alimentar, Biotecnologia e Nutrição, Instituto Politécnico de Santarém, Escola Superior Agrária, 2001-904 Santarém, Portugal

Pretende-se avaliar parâmetros de qualidade pós-colheita, e rendimento na produção de tomate (*Solanum lycopersicum*). As alterações de cor durante o amadurecimento dos frutos são caracterizadas pela redução de clorofila e acumulação de carotenóides, particularmente licopeno. A ausência de tratamentos pós-colheita contribui para a degradação das características físicas e químicas do tomate, tais como: diminuição da resistência ao manuseamento e sólidos solúveis, fatores de extrema importância para o consumo "in natura"<sup>1</sup>, justificando-se a existência de ferramentas de controlo de qualidade em toda a fileira, como cor e textura. A textura é um atributo importante de qualidade interna do tomate para retalhistas e consumidores<sup>2</sup>. Estabeleceram-se indicadores de qualidade e a sua correlação com a análise química e física de quatro variedades comerciais de tomate redondo (A, B, C, D) produzidas na região oeste, em fresco e refrigerado. Os parâmetros foram: calibre, peso, °Brix, firmeza (textura), cor e sua relação com a estimativa do teor de licopeno<sup>3-7</sup>. Efectuaram-se três colheitas em três datas diferentes: 1ª foram colhidos frutos do 1º cacho; 2ª colhidos frutos do 3º e 4º cacho; 3ª foram colhidos frutos do 6º cacho. Analisaram-se cinco frutos em fresco, cinco frutos depois de refrigerados durante uma semana, em frigorífico a 5 °C e outros em câmara frigorífica a 4 °C. Os resultados foram sujeitos a tratamento estatístico ANOVA/MANOVA. Constatou-se que qualquer das cultivares pode ser rentável pois todas apresentaram produções elevadas e bons calibres. Todas as cultivares apresentaram uma cor apelativa pois os valores das coordenadas de cor estão cumprem os valores de referência entre o vermelho maduro e o vermelho muito maduro. A variedade D destacou-se pelos valores de °Brix, dureza e teores de licopeno, em fresco e refrigerada. Pode-se considerar que esta cultivar apresenta maiores vantagens para produção como para a comercialização.

**Palavras-Chave:** Tomate, cor, teores de licopeno, SST, dureza, refrigeração