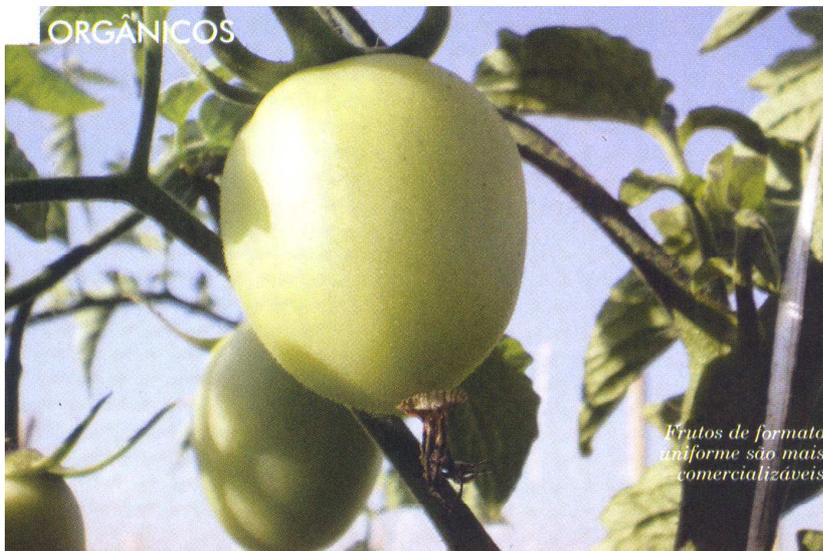


ORGÂNICOS



Frutos de formato uniforme são mais comercializáveis

JACQUELINE CAMOLESE DE ARAUJO

Cultivares mais adequadas ao consumo

Alta nos preços do tomate no decorrer do mês de abril, que transformou o produto no novo ‘vilão da inflação’, levou muitos consumidores a migrarem para o consumo do produto orgânico, que estava sendo oferecido no mercado a um preço mais baixo do que o tomate convencional.

No contexto da pesquisa, a comparação entre cultivares empregados em ambos os sistemas de produção é o foco de inúmeros trabalhos, tanto no âmbito acadêmico quanto produtivo. “Estudos direcionados para avaliação de cultivares, apenas no sistema orgânico de produção, permitem comparações entre genótipos de diferentes origens. Além disso, torna possível discriminar, de maneira eficiente, os genótipos com maior potencial de produção”, comenta a engenheira agrônoma Jacqueline Camolese de Araujo.

Avaliação de 14 cultivares

No programa de pós-graduação em Fitotecnia da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/ESALQ), Jacqueline avaliou a campo os parâmetros produtivos de 14 cultivares de tomate de mesa em sistema orgânico de produção. Na pesquisa, foram observadas as características físico-químicas e sensoriais da fruta, a fim de identificar as mais adequadas para a comercialização e consumo.

De acordo com Jacqueline, o experimento foi conduzido ao longo de seis meses numa propriedade em Piracicaba (SP), período em que foram utilizados seis genótipos experimentais oriundos do programa de melhoramento genético do IAC, sendo três do segmento varietal Italiano e três do segmento Santa Cruz. Outros oito genótipos comerciais também foram utilizados, dos quais quatro do grupo Italiano e quatro do grupo Santa Cruz. O experimento a campo foi possível graças à combinação dos genótipos utilizados, clima, nutrição equilibrada das plantas e controle biológico de pragas de forma sistemática.

Sementes

A Instrução Normativa que regulamenta a Lei de Orgânicos (Nº 10.831/2003) obriga a utilização de sementes oriundas de sistema orgânico, permitindo, contudo, o uso de sementes convencionais, desde que não haja disponibilidade das orgânicas no mercado. Assim, este tipo de trabalho também pode auxiliar as empresas produtoras de sementes de tomate convencional na escolha da cultivar tem mais potencial para adaptação e, posteriormente, venda no mercado orgânico.

As avaliações compreenderam a caracterização dos frutos quanto à massa média, diâmetro, comprimento, número de lóculos, espessura da parede, relação comprimento/diâmetro.

Para a caracterização dos frutos, foram avaliados 840 frutos a cada colheita, originando diversos gráficos sobre o comportamento das cultivares ao longo das 11 colheitas realizadas durante o período da pesquisa.

“Também quantificamos os componentes de produção, ou seja, rendimento total, rendimento comercial, número de frutos comerciais, produção de frutos não-comercializáveis, análise físico-química (pH, Brix, acidez titulável, ratio) e análise sensorial”. As etapas de análises físico-químicas e sensorial foram realizadas no Laboratório de Frutas e Hortaliças do Departamento Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Esalq.

Resultados

Os resultados mostraram que as cultivares HTV 0601, Granadero, Netuno e Bari apresentaram maiores valores para produção total, produção comercial e número de frutos comerciais. A produção média total das melhores cultivares foi 60,5 t/ha, muito próxima à média nacional convencional com rendimento médio de 62,6 t/ha, segundo dados de 2012, do IBGE.

“Todas as cultivares apresentaram frutos de qualidade, com valores da relação sólidos solúveis/acidez titulável maiores que 10 e teor de sólidos solúveis maior que 3%, sendo adequadas ao consumo in natura”, comenta Jacqueline. Ao mesmo tempo, as cultivares do grupo Italiano IAC 4, IAC 6, Netuno e Bari; bem como as cultivares do grupo Santa Cruz: IAC 1, IAC 5, HTV 0601 e Débora Victory obtiveram as melhores notas em todos os atributos sensoriais avaliados.

O experimento analisou o comportamento das cultivares e a variação dos parâmetros de caracterização dos frutos ao longo das colheitas. Neste quesito, as cultivares IAC 1, IAC 2, IAC 5, Avalon, HTV 0601, Granadero, Debora Victory, Pizzadoro, Bari e Santa Clara apresentaram valores da relação comprimento/fruto constantes durante as colheitas, indicando frutos de formato uniforme durante todo o ciclo, característica desejável para a comercialização.