

Avaliação físico-química de cultivares de morangueiro em três ambientes

**André Gabriel¹, Juliano T.V de Resende¹, André R. Zeist, Ricardo A. Zeist¹,
Luciane V. Resende²**

¹Programa de Pós-Graduação em Produção Vegetal, UNICENTRO, Guarapuava-PR ²Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia, UFLA, Lavras-MG.

Os frutos de morango têm importantes propriedades organolépticas benéficas a saúde. Objetivou-se avaliar características físico-químico de cultivares de morangueiro em três locais Lavras-MG, Uberlândia-MG e Guarapuava-PR. Os experimentos foram conduzidos no sistema de túnel baixo. Foram avaliadas a firmeza dos frutos (FIR), acidez titulável (AT) e relação sólido solúveis e acidez titulável (SS/AT), de 13 cultivares de morangueiro em delineamento de blocos ao acaso e quatro repetições. Com o programa Genes realizou-se análise de variância conjunta e o agrupamento de médias, pelo teste de Scott-Knott. No resumo da análise de variância, houve efeito significativo para cultivar, ambiente e interação entre cultivar x ambiente. Para FIR verificou-se em Lavras (6,18 N) e Uberlândia (6,42 N) os maiores valores, enquanto em Guarapuava (5,66 N) houve a menor firmeza. A cultivar de maior destaque foi Oso Grande que nos três ambientes foi ranqueada no primeiro grupo. SS em Guarapuava proporcionou a maior média (8,32°Brix), seguido por Lavras (7,25°Brix) e Uberlândia (7,55°Brix). A cultivar Sweet Charlie destacou-se aos demais cultivares e foi agrupada no primeiro grupo nos três ambientes. Para a AT, Lavras (0,83) e Uberlândia (0,84) apresentaram maiores valores que Guarapuava (0,79), em Lavras não ocorreu diferença entre as cultivares, ao contrário, em Guarapuava e Uberlândia destacaram-se as cultivares Aromas, Oso Grande, Tudla, Palomar, Portola e Camino Real; e Festival e San Andreas, respectivamente, com valores inferiores a 0,8. Em Guarapuava relação SS/AT (10,51) foi superior aos ambientes de Lavras (8,72) e Uberlândia (9,07), verificando-se também para o ambiente a maior relação de SS/AT, de 12,95 para a cultivar Camarosa, esta não diferiu das cultivares Sweet Charlie e Portola. Conclui-se que os elementos ambientais interferem na qualidade físico-químico e que a escolha da cultivar pelo agricultor depende das exigências do mercado consumidor.

Palavras-chave: *Fragaria x ananassa* Duch., interação genótipos x ambientes, sólido solúvel.

Apoio: CNPq e Fundação Araucária