

Caracterização de frutas de morangueiro em função do uso de gel de plantio

Cláudia Simone Madruga Lima^{1*}, Cacea Furlan Maggi², Josimeire Aparecida Leandrini³, Inaiana Maria Caetano dos Santos⁴

1 Professora, Doutora, Universidade Federal da Fronteira Sul, Laranjeiras do Sul, Paraná, Brasil.

2 Professora, Doutora, Universidade Federal da Fronteira Sul, Laranjeiras do Sul, Paraná, Brasil.

3 Professora, Doutora, Universidade Federal da Fronteira Sul, Laranjeiras do Sul, Paraná, Brasil.

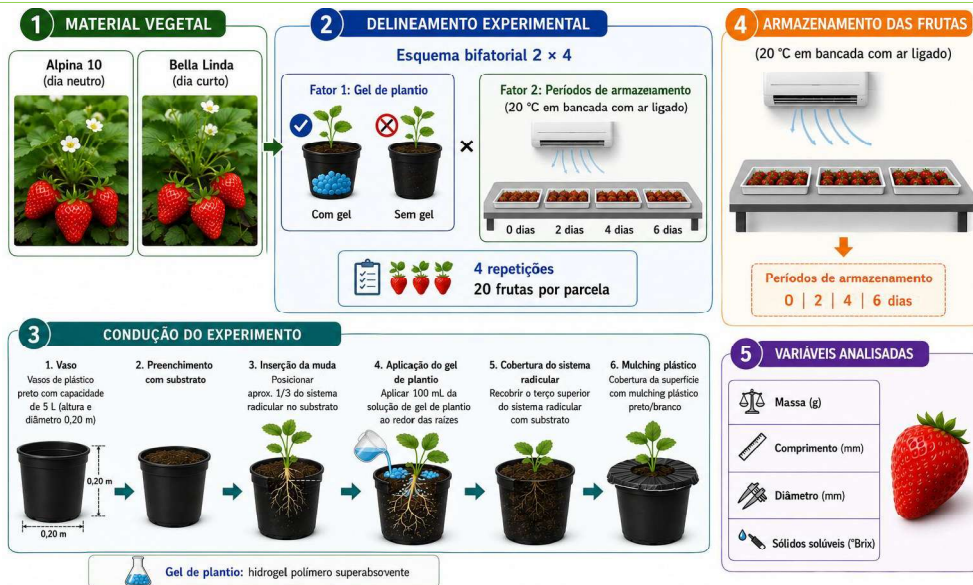
4 Mestranda do Programa de Pós-graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável, Universidade Federal da Fronteira Sul, Laranjeiras do Sul, Paraná, Brasil.

Introdução

O manejo hídrico e o uso de insumos capazes de melhorar a retenção de água no substrato podem influenciar diretamente o desempenho do morangueiro e a qualidade das frutas.

O objetivo deste estudo foi caracterizar atributos físico-químicos de frutas de morangueiro em função do uso de gel de plantio e do período de armazenamento.

Material e Métodos



Resultados e discussão

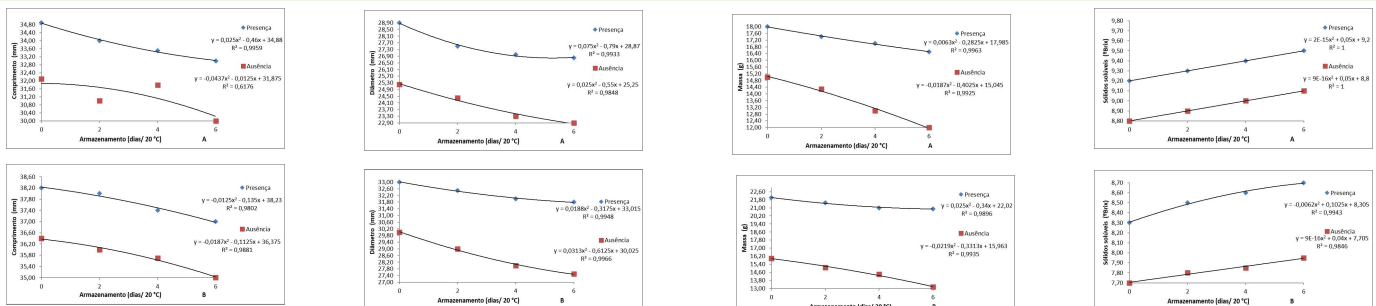


Figura: Comprimento (mm), diâmetro (mm), massa (g) unitária e sólidos solúveis (°Brix) de frutas de morangueiro das cultivares Alpina 10 (dia neutro – A) e Bella Linda (dia curto - B) em função da presença e ausência de gel de plantio em cinco períodos de armazenamento (20°C).

Conclusão

O uso de gel de plantio favorece a qualidade físico-química das frutas de morangueiro, promovendo melhores atributos de massa, tamanho e teor de sólidos solúveis, constituindo uma alternativa eficiente para o manejo do cultivo e para a manutenção da qualidade das frutas durante o armazenamento.

Apoio pesquisa - EDITAL Nº 154/GR/UFS/2024 - PES-2024 0454 - UFS-FA - CONV 333.2024 - ORGANIZAÇÃO E PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS- 3793-1 14864-4