

## CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E BIOQUÍMICA DAS PRINCIPAIS CULTIVARES DE TOMATES *GRAPE* DO MERCADO BRASILEIRO

### PHYSICAL AND BIOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF THE MAIN CULTIVARS OF GRAPE TOMATOES IN THE BRAZILIAN MARKET

Carlos Hideaki Johnson Suzuki; Leonel Vinicius Constantino, Tauana Gibim Eisele, Douglas Mariani Zeffa, Leandro Simões Azeredo Gonçalves

#### Resumo

O tomate é uma das hortaliças mais consumidas no mundo e o Brasil é o décimo maior produtor mundial. O fruto é bastante apreciado pelo seu sabor, aparência atrativa e alto valor nutricional. Os tomates *grape* vêm ganhando destaque no mercado de hortaliças pelo sabor adocicado, praticidade no consumo versatilidade no uso culinário, além de maior valor agregado em relação aos frutos de tamanho tradicional. Por isso, este trabalho apresenta a caracterização das cultivares de tomates *grape* das principais empresas de sementes de hortaliças em atividade no Brasil e no mundo, com base nos atributos físicos e bioquímicos dos frutos. Os tomateiros foram cultivados em casa de vegetação de setembro a dezembro/2019, foi utilizado delineamento inteiramente ao acaso, com dez repetições e duas plantas com uma haste por vaso. Nos frutos foram determinados: massa, comprimento, diâmetro, cor, firmeza, acidez titulável, teores de açúcares, licopeno e de vitamina C. Os dados foram submetidos ao Teste F ( $P < 0,05$ ), seguido do Teste de Tukey ( $P < 0,05$ ). A partir do agrupamento hierárquico, as cultivares foram divididos em dois grupos, em que o primeiro se destacou os atributos físicos e o segundo os bioquímicos. Os frutos da cultivar Aiko apresentaram os maiores níveis para maioria dos atributos físicos (massa, comprimento e diâmetro) 'Sweet Heaven' e 'Dolcetto' apresentaram os maiores níveis de *ratio* (teor de açúcares/acidez) (8,65 e 8,4), em razão do alto teor de açúcares (2,854 e 1,680 %) e baixa acidez (0,33 e 0,2 %), respectivamente. A cor dos frutos variou de mais vermelho opaco ('Dulce', 'Zamir' e 'Dolcetto') a vermelho brilhante ('Santa West' e 'Carolina'). A cultivar BRSIG teve os frutos mais resistente à punção (perfuração) e compressão, enquanto 'Zamir' e 'Dolcetto' foram os menos firmes. A cultivar Zamir apresentou o maior teor de vitamina C (33,94 mg 100 g<sup>-1</sup>) e de licopeno (107,83 mg kg<sup>-1</sup>), visto que o enriquecimento desse carotenoide foi o foco do seu desenvolvimento pela EMBRAPA-Hortaliças em 2013. 'Zamir' teve os frutos com maior potencial nutracêutico, consistindo em uma excelente opção para consumidores exigentes em alimentos funcionais, os quais contribuem para a promoção da saúde. 'Aiko' teve os frutos classificados como minitomates gigantes, cultivar ainda pouco difundida no mercado brasileiro, sendo mais popular no Japão, país em que foi desenvolvido. Este estudo contribuiu para destacar o êxito dos programas de melhoramento genético das empresas de sementes de minitomates *grape*, disponibilizando no mercado brasileiro de hortaliças frutos com diferentes tamanhos e composição bioquímica.

**Palavras-chaves:** *Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme*, pós-colheita, teor de licopeno.

<sup>1</sup> Graduando, Departamento de Agronomia, Universidade Estadual de Londrina, hideakijs@hotmail.com;

<sup>2</sup> Docente, Departamento de Química, Universidade Estadual de Londrina, leonel@uel.br;

<sup>3</sup> Doutoranda, Universidade Estadual de Maringá, tauanagibim@hotmail.com;

<sup>4</sup> Doutorando, Universidade Estadual de Maringá, douglas.mz@hotmail.com;

<sup>5</sup> Docente, Departamento de Agronomia, Universidade Estadual de Londrina, leandrosa@uel.br