

CARACTERIZAÇÃO DE HÍBRIDOS COMERCIAIS DE TOMATE SALADETE EM CULTIVO ORGÂNICO

CHARACTERIZATION OF COMMERCIAL HYBRIDS OF TOMATO SALADETE IN ORGANIC CULTIVATION

Aida Satie Suzuki Fukuji¹; Alison Fernando Nogueira²; Tauana Gibim Eisele³; Marcelo Viana de Moraes Junior⁴; Leandro Simões Azeredo Gonçalves⁵

Resumo

Entre os principais tipos de tomates de mesa comercializados, o italiano recebe grande destaque pelo alto rendimento de polpa, succulência e firmeza, justificando o alto volume de produção no Brasil e mundialmente. Assim o interesse dos consumidores por tomates produzidos em sistema orgânico tem aumentado consideravelmente nos últimos anos, impulsionado pela maior preocupação da população em consumir hortaliças sem resíduos de defensivos agrícolas. Por isso, essa pesquisa comparou o rendimento agrônomico e as características físicas de 12 cultivares de tomate italiano dos catálogos das principais empresas de sementes de hortaliças que atuam no Brasil, com produção sob manejo orgânico. Os frutos foram produzidos em propriedade com certificação orgânica, na cidade de Londrina – PR, nos meses de agosto a dezembro de 2019. O delineamento experimental foi em blocos completos ao acaso com três repetições. Os atributos mensurados nos frutos foram: massa total de frutos (MTF, Kg), comprimento (CP, cm), diâmetro (DM, cm) e espessura do pericarpo (EP, cm). Os dados foram submetidos à análise de componentes principais (ACP), agrupamento hierárquico visualizado em mapa de calor com os dados normalizados e correlação de postos de Spearman, utilizando o *software* R. Os dois primeiros componentes explicaram 64% da variância que permitiu o agrupamento das cultivares. As cultivares Guacá, Vero, Pipa, Coniati, Pizzadoro e Grazianni apresentaram os maiores valores de MTF, DM, CP, M e EP, enquanto a cultivar Genova foi inferior em relação a todas essas características. Verificou-se que M x DM ($\rho = 0,57$) apresentam correlação, assim como MTF x ESP ($\rho = 0,55$). Três agrupamentos hierárquicos formados separam as correlações citadas a seguir. Houve correlação forte e positiva entre M x MTF ($\rho = 0,76$), caso uma das características aumente as probabilidades da outra aumentar são de 76%. Já o comprimento (CP) não teve correlação com nenhuma das características, não foi identificado correlação negativa também. Para produtividade, Vero e Pizzadoro foram os melhores e estão juntos no mapa de calor, Pipa Guacá e Coniati estão juntos pois têm proximidade quanto as características analisadas. No que tange a escolha do produtor orgânico, visando o consumidor final, aparência do fruto e produtividade, são características a serem levadas em consideração.

Palavras-chaves: *Solanum lycopersicum* L., manejo sustentável, horticultura.

¹ Graduando em Agronomia, Universidade Estadual de Londrina – Londrina, PR – Brasil, e-mail: aidafukjuji@gmail.com;

² Doutorando em Agronomia, Universidade Estadual de Londrina – Londrina, PR – Brasil, e-mail: allisonfernando@gmail.com;

³ Doutorando em Genética e Melhoramento de Plantas, Universidade Estadual de Maringá – UEM, e-mail: tauanagibim@hotmail.com;

⁴ Aluno de Iniciação Junior – IC da Universidade de Londrina (UEL), e-mail: marcelo6870@hotmail.com.

⁵ Docente na Universidade Estadual de Londrina – Londrina – PR - Brasil, leandrosag@uel.br.

