



## USP ESALQ – ACESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Nordeste Rural

Data: 19/12/2013

Link: <http://www.nordeste rural.com.br/nordeste rural/matler.asp?newsId=10742>

Assunto: A qualidade do morango no pós-colheita

### A qualidade do morango no pós-colheita

O morango (*Fragaria spp*) é um fruto apreciado no mundo inteiro. Com o objetivo de determinar as diferenças na qualidade pós-colheita de morangos produzidos no sistema de cultivo orgânico e no sistema de cultivo convencional, a Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/ESALQ), promoveu a pesquisa “Pós-colheita de morangos produzidos no sistema de cultivo orgânico versus sistema convencional em repetidas avaliações”. O trabalho foi coordenado pela engenheira-agrônoma Carolina Amanda Wippich Andrade.

O estudo relata que os fatores de pré-colheita afetam o cultivo de morango no campo e condicionam o bom estado do fruto na pós-colheita. Assim, as práticas como a adubação, os tratamentos fitossanitários, a qualidade da muda, as condições climáticas e a disponibilidade de água, são fatores importantes para se obter um produto com características aceitáveis.

A pesquisa descreve que, de acordo com os sistemas de produção empregados, a qualidade pós-colheita também pode sofrer diferentes influências. “Muitos estudos se propõem a realizar avaliações de tal característica, porém, são estudos difíceis de serem conduzidos devido à multiplicidade de fatores externos que podem ter influência sobre a condição dos frutos”, declara a pesquisadora.

De acordo com os estudos constatou-se que há diferenças na qualidade entre frutos orgânicos e convencionais e que essas diferenças podem ser confirmadas ao se estimarem, separadamente, os diferentes pares de propriedades utilizados para o estudo. Morangos produzidos no sistema orgânico possuem maior teor de sólidos solúveis e maior firmeza de polpa que aqueles produzidos no sistema convencional. Esses morangos apresentam, também, maior intensidade da cor vermelha, quando avaliado objetivamente por um equipamento chamado colorímetro, embora essa característica tenha sido pouco evidente ao olho humano. Observou-se, também, maior teor de matéria seca, embora haja variação na análise individual de cada par de propriedades estudado. A perda de massa fresca, a densidade e os teores e acidez titulável e de ácido ascórbico não são influenciados pelo sistema de cultivo. Os frutos produzidos no sistema convencional apresentam maior teor de antocianina e menor índice de podridão que aqueles produzidos no orgânico. Para a maioria das variáveis estudadas, morangos orgânicos e convencionais não diferenciam entre si durante o período de armazenamento.

“Espera-se que os resultados da pesquisa tragam contribuições para a conscientização dos trabalhadores envolvidos na produção e na manipulação dos morangos em relação aos cuidados pós-colheita que devem ser adotados, de maneira a diminuir índices de perdas do fruto devido à inadequada manipulação. E espera-se, ainda, que possa ter utilidade como material de apoio para consulta na confecção de projetos que busquem apoio financeiro e institucional para melhorias da cadeia e desenvolvimento de um produto diferenciado, como é o orgânico”, conclui a pesquisadora Carolina Amanda.

da redação do Nordeste Rural