



Esalq avalia desempenho de tomate orgânico



A alta nos preços do tomate no decorrer deste mês fez muita gente migrar para o consumo do produto oriundo do modo de produção orgânica, que foi encontrado com valor menor ao tomate convencional. Além disso, a comparação entre cultivares empregados em ambos sistemas de produção agrícola é o foco de inúmeras pesquisas em âmbito acadêmico e produtivo. “Estudos direcionados para avaliação de cultivares, apenas no sistema orgânico de produção, possibilitam comparações entre genótipos de diferentes origens. Além disso, torna possível discriminar, de maneira eficiente, os genótipos com maior potencial de produção”, comenta a engenheira agrônoma Jacqueline Camolese de Araujo.

No programa de Pós-graduação em Fitotecnia, da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/ESALQ), Jacqueline avaliou a campo 14 cultivares de tomate de mesa em sistema orgânico de produção quanto aos parâmetros produtivos. Orientada pelo professor Paulo

César Tavares de Melo, do Departamento de Produção Vegetal (LPV), a pesquisa teve apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) e observou as características físico-químicas e sensoriais da fruta, afim de identificar as mais adequadas para a comercialização e consumo.

De acordo com Jacqueline, o experimento foi conduzido em área de produtor orgânico, em Piracicaba (SP) e ocorreu de março a setembro de 2010. Durante esse período, foram utilizados seis genótipos experimentais oriundos do programa de melhoramento genético do IAC, sendo três do segmento varietal Italiano e três do segmento Santa Cruz. Outros oito genótipos comerciais também foram utilizados, sendo quatro do grupo Italiano e quatro do grupo Santa Cruz. O experimento de produção orgânica a campo foi possível graças a combinação dos genótipos utilizados, clima, nutrição equilibrada das plantas e ao uso do controle biológico de pragas de forma sistemática.

A Instrução Normativa 46 de 6 de outubro de 2011, que regulamenta a Lei de Orgânicos (Nº 10.831/2003) obriga a usar sementes oriundas de sistema orgânico, permitindo contudo, o uso de sementes convencionais, desde que não encontradas no mercado as orgânicas. Assim, este tipo de trabalho também pode auxiliar as empresas produtoras de sementes de tomate convencional na escolha de qual cultivar tem mais potencial para adaptação e, posteriormente venda no orgânico. As avaliações compreenderam a caracterização dos frutos, quando foram observadas massa média, diâmetro, comprimento, número de lóculos, espessura da parede, relação comprimento/diâmetro. Para a caracterização dos frutos foram avaliados 840 frutos a cada colheita, originando diversos gráficos sobre o comportamento das cultivares ao longo das 11 colheitas realizadas. “Também quantificamos os componentes de produção, ou seja, rendimento total, rendimento comercial, número de frutos comerciais, produção de frutos não-comercializáveis, análise físico-química (pH, Brix, acidez titulável, ratio) e análise sensorial”. As etapas de análises físico-químicas e sensorial foram realizadas no Laboratório de Frutas e Hortaliças do Departamento Agroindústria, Alimentos e Nutrição.

Os resultados mostraram que as cultivares HTV 0601, Granadero, Netuno e Bari apresentaram maiores valores para produção total, produção comercial e número de frutos comerciais. A produção média total das melhores cultivares foi 60,5 t ha⁻¹, muito próxima à média nacional convencional com rendimento

médio de 62,6 t ha⁻¹, segundo dados de 2012, do IBGE. “Todas as cultivares apresentaram frutos de qualidade, com valores da relação sólidos solúveis/acidez titulável maiores que 10 e teor de sólidos solúveis maior que 3%, sendo adequadas ao consumo in natura”, comenta Jacqueline. Ao mesmo tempo, as cultivares do grupo Italiano IAC 4, IAC 6, Netuno e Bari; bem como as cultivares do grupo Santa Cruz: IAC 1, IAC 5, HTV 0601 e Débora Victory obtiveram as melhores notas em todos os atributos sensoriais avaliados.

O experimento analisou o comportamento das cultivares e a variação dos parâmetros de caracterização dos frutos ao longo das colheitas. Neste quesito, as cultivares IAC 1, IAC 2, IAC 5, Avalon, HTV 0601, Granadero, Debora Victory, Pizzadoro, Bari e Santa Clara apresentaram valores da relação comprimento/fruto constantes durante as colheitas, indicando frutos de formato uniforme durante todo o ciclo, característica desejável para a comercialização.