

## Caracterização físico-química de diferentes genótipos de morangos em manejo orgânico

Ágatha Guilhermina Aschembrener Trindade<sup>1</sup>; David F.Santos<sup>1</sup>; Emanuele D. Ely<sup>1</sup>; Vania Z. Pinto<sup>1</sup>; Cláudia Simone Madruga Lima<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal da Fronteira Sul. \*Email: claudia.lima@uffs.edu.br

O morango (*Fragaria ananassa* D.) é um pseudofruto muito consumido no Brasil e no mundo, sendo comumente consumido *in natura* e em diversas outras formas, como sucos, sorvetes, geleias etc. Neste trabalho, objetivou-se caracterizar o teor de sólidos solúveis, pH e acidez total de diferentes genótipos de morangos, sendo: Pircinque (1), Jonica (2), CREA FRF LAM18 (3), CREA FRF LAM01 (4), CREA FRF PA109 (5), CREA FRF FC104 (6), Albion (7). Os morangos foram cultivados em sistema orgânico de produção na área experimental do campus Laranjeiras do Sul/PR da Universidade Federal da Fronteira Sul. Como delineamento experimental foram consideradas 3 repetições de amostras para cada genótipo composta por 100 gramas, sendo seus resultados analisados e submetidos a Tukey a 5% de probabilidade. As amostras foram congeladas (-15 °C) e trituradas e analisadas. O teor de sólidos solúveis foi determinado através de refratômetro analógico, o pH foi determinado por pHmetro digital, a acidez total realizada pela titulação com solução de hidróxido de sódio (0,1 mol L<sup>-1</sup>), com resultado expresso em mg de ácido ascórbico por 100 gramas de amostras. O teor de sólidos solúveis foi superior (p>0,05) nas amostras 4, 3 e 5, com 9,67 ± 0,14, 9,67 ± 0,38 e 9,25 ± 0,43 °Brix, respectivamente, e inferior nas amostras 7 e 6, com 8,17 ± 0,14 e 8,25 ± 0,43 °Brix, respectivamente. O pH não apresentou diferença significativa (p>0,05) entre as amostras, com resultados entre 3,34 e 3,77. A acidez total foi superior (p>0,05) no genótipo 3, com 0,72 ± 0,03 mg de ácido ascórbico 100 g<sup>-1</sup>, seguido por 6, 7 e 2, com médias intermediárias, e os menores resultados foram dos genótipos 4, 5 e 1 com médias de 0,63 mg de ácido ascórbico 100 g<sup>-1</sup>. Com estes resultados, é possível concluir que o genótipo 4 é o mais indicado para a produção visando o consumo *in natura* pelo maior teor de sólidos solúveis e menor teor de ácido cítrico, mostrando potencial de realçar a doçura desses morangos.

**Palavras-chave:** *Fragaria ananassa*, *in natura*, doçura.

**Apoio:** Edital de fomento a agroecologia (681/UFFS/2017); Convênio CAV-UDESC; Grupo de Horticultura da UFFS/LS.

**Cadastro SISGEN:** AF26C3C