

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS DE FRUTAS DE MORANGO EM
FUNÇÃO DE DIFERENTES COLORAÇÕES DE MALHAS DE SOMBREAMENTO****GIROTTTO, P. H.¹; ROSA, G. G.²; LIMA, C. S. M.³; SANTOS, J. R.⁴**

As propriedades químicas e físicas de um produto agrícola são influenciadas por diversos fatores, entre eles, as práticas culturais, emprego de malhas de sombreamento é uma delas e pode afetar suas características. O objetivo neste trabalho foi realizar a caracterização físico-química de frutas de morango em função de diferentes colorações de malhas de sombreamento. Plantas de morangueiro foram cultivadas em canteiro sob diferentes colorações de malhas de sombreamento (preto, branco, azul, vermelho e sem malha – 30%). Foram utilizadas frutas da cultivar San Andreas de dias neutros. O espaçamento entre plantas utilizado foi de 0,40cm em linha dupla. Para todas as formas de adubação os demais tratos culturais foram realizados de acordo com o que estabelece a legislação de orgânicos. O delineamento experimental foi completamente ao acaso em unifatorial (5 colorações de malhas de sombreamento), com três repetições de 10 frutas cada. As avaliações realizadas foram massa unitária (g), diâmetro (mm), comprimento (mm) sólidos solúveis (°Brix). Na avaliação dos parâmetros físico-químicos dos morangos, observa-se que as menores médias foram obtidas para frutas cultivadas sob malha de sombreamento de coloração azul, onde obteve-se diâmetro 10,00mm, comprimento 12,00mm, massa unitária 9,10g e sólidos solúveis 5,40 °Brix, todas as médias das variáveis diferiram estatisticamente das médias obtidas para as demais colorações de malha. Para malha de coloração preta, vermelha e sem malha não houve diferença estática, apresentando os maiores valores quando comparados a aqueles obtidos para as malhas de coloração azul e branco, estando em evidencia os valores de diâmetro, comprimento e teor de sólidos solúveis de morangos sob malha vermelha, apresentando 21,00mm, 28,9mm e 7,10° Brix, respectivamente. Malhas de sombreamento de coloração vermelha e preta proporcionam efeito positivo sobre as características físicas e químicas produção e de frutas de morango.

Palavras-chave: *Fragaria x ananassa* Duch; sólidos solúveis; massa unitária.

Origem: Pesquisa.

Instituição Financiadora: (CNPq) Edital MCTI/MAPA/SEAD/MEC/CNPq – N°21/2016, Processo 403087/2017. Projeto: PES2020-0308 - Edital N° 270/GR/UFFS/2020.

¹ Pedro Henrique Girotto. Voluntário. Curso: Agronomia.

² Cláudia Simone Madruga Lima. Docente. Curso: Agronomia.

³ Gabriela Gerhardt da Rosa. Bolsista. Pós Doutorado FUNDETEC.

⁴ Josué Reis Dos Santos. Vínculo externo. Curso: Licenciado em Biologia.