

12º SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E EXTENSÃO DA UEMG

PRODUTIVIDADE E ANÁLISE SENSORIAL DE FRUTOS DE DIFERENTES CULTIVARES DE MORANGUEIRO OBTIDOS DE SISTEMA ALTERNATIVO DE PRODUÇÃO

Rafaela Padua Barini Silva

Fred Alberto de Túlio , Helio Pratis Junior, Pablo Forlan Vargas, Danilo Lopes dos Santos, Rosangela Silva,

Email para contato: rafabarini@hotmail.com

Palavras chave: Orgânicos, Fitopatologia e Morango.

O cultivo comercial do morangueiro esta em expansão. A adubação química causa o desequilíbrio fisiológico da planta e ecológico do solo e a dependência do agricultor. A adubação orgânica fornece nutrientes e melhora as condições físicas e biológicas do solo, além de exercer funções fitormonais. A NBR 12806 define análise sensorial como uma disciplina científica usada para evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfação, tato, audição e gustação (ABNT, 1993). Segundo Darolt (2003), estudos sobre a qualidade organoléptica do produto orgânico são pouco conclusivos comparados ao cultivo convencional. Sendo o objetivo do trabalho, determinar a eficiência do sistema alternativo na produtividade e sensorial de frutos de diferentes cultivares de morango. O experimento esta sendo conduzido na FESP/UEMG. Foram instalados três ensaios: cultivo orgânico, alternativo e convencional. Utilizou-se o delineamento experimental de blocos casualizados, em esquema fatorial 6 x 2 (6 tipos de tratamento e 2 cultivares, Oso Grande e Camarosa), para os ensaios de cultivo orgânico e alternativo, com um tratamento adicional (cultivo convencional de produção), com 4 repetições. As parcelas têm uma área útil de 2m² com 18 plantas, espaçadas de 30 cm em forma triangular. Os tratamentos fitossanitários testados nas áreas orgânicas e alternativa foram Crop Set®; Agro-Mos®; Soil-Set®; Compost-Aid®; Soil-Set® + Compost-Aid®; Testemunha. Na área convencional utilizaram-se produtos comerciais recomendado para a cultura. A adubação no sistema orgânico foi realizada conforme a Instrução Normativa no07, de 17 de Maio de 1999 do Ministério de Agricultura e do Abastecimento, para sistemas orgânicos. Esta sendo avalizado a produtividades e análise sensorial dos frutos, posteriormente os dados serão analisados através do teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade. O estudo esta sendo realizados conforme proposto na metodologia, contudo, houve atraso na implantação do mesmo, haja vista a dificuldade em se obter mudas de morangueiro. Os dados estão sendo levantados três vezes por semana, onde se realizada a colheita, pesagem. A analise sensorial foi realizada pelos alunos do curso de agronomia.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. NBR 12994. Métodos de análise sensorial de alimentos e bebidas. Classificação. São Paulo: ABNT, 1993.

DAROLT, M.R. Comparação da qualidade do alimento orgânico com o convencional. In: STRIGHETA, P.C.; MUNIZ, J.N. Alimentos orgânicos: produção, tecnologia e certificação. 1 ed. Viçosa:UFV, 2003, p.289-312.

FONTE DE FOMENTO: Tesouro estadual