



CONSERVAÇÃO LÁCTICA DE TOMATE TIPO CEREJA CULTIVADO SOB SALINIDADE DA ÁGUA

Sabrina Gomes de Oliveira¹, Lauriane Almeida dos Anjos Soares²

RESUMO

O uso de águas de irrigação com elevados teores de sais pode ser uma alternativa em vista a escassez de água no semiárido nordestino; entretanto, o uso dessas águas pode afetar de forma negativa a qualidade e diminuir sua vida útil dos frutos, diante disso a conservação láctica pode ser uma alternativa para prolongar a qualidade desses frutos. Diante do exposto, este trabalho teve como objetivo avaliar a composição química dos frutos de tomate cereja produzidos com água salina e submetidos a conservação láctica. O delineamento utilizado foi inteiramente casualizado, em esquema fatorial 6 x 5, referente à conservação por fermentação láctica com seis misturas de sais contendo NaCl, CaCl₂ e KCl e cinco condutividades elétricas da água (0,3; 1,3; 2,3; 3,3 e 4,3 dS m⁻¹) com 3 repetições. A acidez titulável dos frutos de tomate cereja conservados com 100 g L⁻¹ KCl reduziu em função do aumento da salinidade da água. A irrigação com água de condutividade elétrica de 2,3 dS m⁻¹ proporcionou maiores teores de sólidos solúveis, razão sólidos solúveis/acidez titulável e de clorofilas *a* e *b* em frutos de tomate cereja conservados na formulação com 50 g L⁻¹ NaCl:50 g L⁻¹ KCl. As formulações de salmoura para conservação láctica contendo 100 g L⁻¹ NaCl e 100 g L⁻¹ CaCl₂ proporcionaram maior teores de vitamina C e flavonoides nos frutos de tomate cereja independentemente da salinidade da água de irrigação. A salinidade da água de irrigação afetou negativamente os teores de açúcares solúveis totais e carotenoides em frutos de tomate cereja.

Palavras-chave: *Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme*, escassez hídrica, pós-colheita.

¹Aluna do curso de graduação em Agronomia, Unidade Acadêmica de Ciências Agrárias, UFCG, Pombal, PB, e-mail: sabrina.oliveira02@outlook.com

²Doutora, Professora Adjunta I, Unidade Acadêmica de Ciências Agrárias, UFCG, Pombal, PB, e-mail: laurispo.agronomia@gmail.com



LACTIC CONSERVATION OF CHERRY TYPE TOMATO CULTIVATED UNDER WATER SALINITY

ABSTRACT

The use of irrigation water with high levels of salts can be an alternative in view of the scarcity of water in the semi-arid region of the Northeast; however, the use of these waters can negatively affect the quality and reduce the shelf life of the fruits, so lactic conservation can be an alternative to prolong the quality of these fruits. Given the above, this work aimed to evaluate the chemical composition of cherry tomato fruits produced with saline water and subjected to lactic conservation. The design used was completely randomized, in a 6 x 5 factorial scheme, referring to conservation by lactic fermentation with six mixtures of salts containing NaCl, CaCl₂ and KCl and five electrical conductivities of water (0.3; 1.3; 2.3; 3.3 and 4.3 dS m⁻¹) with 3 repetitions. The titratable acidity of cherry tomato fruits preserved with 100 g L⁻¹ KCl decreased as a result of the increase in water salinity. Irrigation with water with electrical conductivity of 2.3 dS m⁻¹ provided higher levels of soluble solids, soluble solids/titratable acidity and chlorophylls a and b in cherry tomato fruits preserved in the formulation with 50 g L⁻¹ NaCl:50 g L⁻¹ KCl. The formulations of brine for lactic preservation containing 100 g L⁻¹ NaCl and 100 g L⁻¹ CaCl₂ provided higher levels of vitamin C and flavonoids in cherry tomato fruits regardless of the salinity of the irrigation water. The salinity of irrigation water negatively affected the contents of total soluble sugars and carotenoids in cherry tomato fruits.

Keywords: *Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme*, water scarcity, post-harvest.