

**Núcleo de Avaliação:** Núcleo I

**Área temática:** Ciências Agrárias.

**Área do Conhecimento:** Conservação de solo e água.

## **QUALIDADE PÓS-COLHETA DE PIMENTÃO PRODUZIDO SOB ESTRESSE SALINO EM DIFERENTES SISTEMAS HIDROPÔNICOS**

Vanessa Barbosa Brilhante, Maria Júlia da Silva Oliveira, Bronison Candido da Silva, Carlos Eduardo Alves de Oliveira e Francisco de Assis de Oliveira

O pimentão (*Capsicum annuum* L.) é uma cultura amplamente cultivada e comercializada em todo mundo, destacando-se também no mercado agrícola brasileiro, onde possui grande importância econômica e social. Seus frutos possuem alto teor de vitamina C e são utilizados na fabricação de condimentos, conservas, molhos, etc. A qualidade pós-colheita do pimentão pode ser afetada por vários fatores pré-colheita, com destaque para condutividade elétrica da água utilizada e do sistema de cultivo. O trabalho foi realizado com o objetivo de avaliar o efeito da salinidade da água e sistemas de cultivo sobre a qualidade pós-colheita de pimentão. O delineamento experimental foi em blocos casualizados, em esquema fatorial  $2 \times 3$ , sendo duas condutividades elétricas da água (0,5 e 5,0 dS m<sup>-1</sup>) e três sistemas de cultivo (S1 - Cultivo em solo; S2 - Cultivo em substrato em sistema aberto; S3 - Cultivo em substrato em sistema fechado com reposição diária). Foram realizadas quatro colheitas de frutos e frutos com padrão comercial foram analisadas quanto as seguintes características de qualidade pós-colheita: firmeza de polpa (FP), pH, teor de sólidos solúveis (SS), condutividade elétrica do suco (CEs), acidez titulável (AT) e razão SS/At. Os dados foram analisados estatisticamente através de análise de variância e teste de comparação de médias. A análise dos resultados obtidos mostrou que, exceto para a variáveis pH, todas as variáveis foram afetadas pelos tratamentos estudados. A FP não foi afetada pela salinidade da água utilizada no preparo das soluções nutritiva. Além disso, o sistema de cultivo S2 foi superior ao S1 na condição de salina, enquanto o sistema S3 foi superior ao S1 na condição não salina. O teor de SS foi afetado pela salinidade no sistema S3, ocorrendo aumento de 61,7% na maior salinidade. Sob estresse salino o sistema S3 proporcionou maior SS. O pH do suco de pimentão não foi afetado pelos tratamentos aplicados. As variáveis CEs e AT foram afetadas de forma semelhante pelos tratamentos aplicados, apresentando resposta apenas no sistema S3, no qual a salinidade aumentou essas variáveis. Além disso, sob estresse salino o sistema S3 proporcionou maiores valores para CEs e AT. Com relação a razão SS/AT, foi observado que o uso de água salina provocou aumento de 29,3% nesta variável quando as plantas foram cultivadas no sistema S2, não ocorrendo resposta significativa nos demais sistemas. Quanto ao efeito dos sistemas de cultivo, verificou-se que ocorreu resposta significativa apenas na condição de estresse salino, na qual o sistema S2 foi superior as demais sistemas. Sob estresse salino, o sistema de cultivo S3 proporcionou maior teor de sólidos solúveis, condutividade elétrica e

---



XXX Seminário de

**INICIAÇÃO CIENTÍFICA**

**DA UFERSA**

09 a 12 de dezembro de 2024

---

acidez titulável. O sistema S2 proporcionou maior razão SS/AT. Diante dos resultados obtidos pode-se concluir que os sistemas de cultivo afetaram a qualidade pós-colheita do pimentão principalmente sobre condição de estresse salino.

**Palavras-chave:** *Capsicum annuum* L., cultivo em solo, salinidade.

**Agência financiadora:** PIVIC/UFERSA

**Campus:** Mossoró

---