

# AVALIAÇÃO DE LINHAS AVANÇADAS DE TOMATE (SOLANUM LYCOPERSICUM) CHONTO E CHERRY<sup>1</sup>

G. T. K. Viotto<sup>2</sup> M. A. A. Macêdo<sup>3</sup> M. A. Garcia<sup>4</sup>

O tomate *Solanum lycopersicum* é produzido e consumido no mundo todo, ganhando destaque por ser a segunda hortaliça mais produzida no mundo. Sua importância é de cunho econômico e social pelo volume de produção e os inúmeros empregos gerados no decorrer da cadeia produtiva na Colômbia. Este alto volume de produção tem uma problemática desencadeada pela busca de cultivares que se adequam ao mercado consumidor colombiano. O mercado consumidor de tomate estabelece frutos de alta qualidade, com tamanho e diâmetros proporcionais, além de coloração avermelhada. Este presente estudo trouxe como objetivo encontrar variedades de tomates tipo chonto e cherry que se adequariam ao mercado consumidor. Os testes foram realizados no Centro Experimental da Universidad Nacional de Colombia - UNAL– Sede Palmira (CEUNP). Foram testadas 22 variedades, sendo 13 do tipo chonto e 9 do tipo cherry. As variedades de tomate tipo chonto utilizadas foram: TIA19M, MA11, MAT27T1, T2/MAIS, CHONTO TMNF12, CHONTO TMLF12, CHONTO TILC, MA9TI, MA9, MA7TI, RACIMO, MA23, MA27. E do tipo cherry foram: CH5, CH21AC426, CH7, HORTIFRESCO, CH4/AC, CH2, TRAVIESA, CH6/A44688, CH11A341. Os parâmetros de qualidade avaliados foram a altura de floração das plantas durante o estágio vegetativo, e, no pós-colheita, a contagem de frutos por planta, a pesagem aferindo o diâmetro e o comprimento dos frutos, além da contagem dos lóculos e a observação da coloração. Algumas variedades apresentaram bons resultados em números de frutos por planta, mas não apresentaram resultados satisfatórios em relação a peso e diâmetro dos frutos, já outras apresentaram todos os parâmetros desejados. Ao final, executou-se uma comparação com os frutos que já estão no mercado comercial e os produzidos na CEUNP, para poder verificar se as variedades testadas se encaixam ao mercado consumidor. As variedades do tipo chonto que se adequam ao mercado consumidor são: T2/MAIS e CHONTO TILC. Os materiais cherry que podem ser inseridos no mercado consumidor são: TRAVIESA, CH11A341, CH2, CH4/AC, HORTIFRESCO, CH21AC426, CH6/A44688, CH5. Esta pesquisa foi realizada por meio de mobilidade estudantil pelo Programa PIPEEX, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia.

**Palavras-chave:** Tomate *Solanum lycopersicum*. Comercialização. Qualidade.

---

<sup>1</sup> Trabalho realizado dentro da Agronomia com financiamento do ARINT/IFRO.

<sup>2</sup> Bolsista PIPEEX, thiemyviotto@gmail.com, Campus Colorado do Oeste.

<sup>3</sup> Orientador IFRO, marcos.anequine@ifro.edu.br, Campus Colorado do Oeste.

<sup>4</sup> Orientador UNAL, magarciada@unal.edu.co, Sede Palmira.