

# Italiano de polpa firme

San Vito, novo tomate da Embrapa Hortaliças, tem maior consistência

A Embrapa Hortaliças lança, no próximo dia 27, o tomate San Vito, um híbrido do tipo marzano, conhecido como italiano ou saladete, que possui fruto mais fino e alongado. Uma das características positivas do novo tomate é a firmeza de sua polpa, denominada de longa vida estrutural, porque, apesar de não possuir o gene longa vida, apresenta maior consistência. Isso o difere da maioria dos frutos do tipo italiano, cuja polpa costuma ser mole, o que dificulta o transporte do tomate.

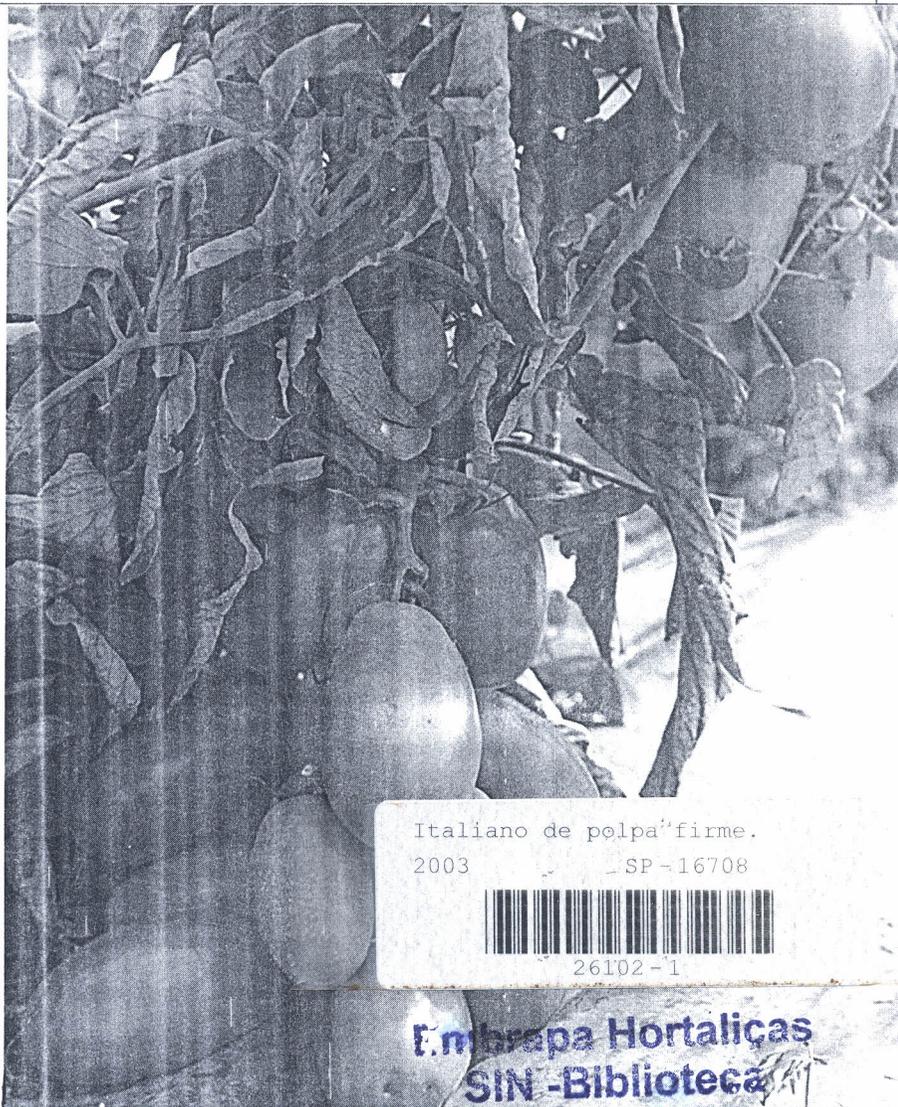
Segundo Leonardo Boiteux, pesquisador da Embrapa Hortaliças em melhoramento genético em hortaliças, os frutos do San Vito são saborosos, levemente adocicados e com baixa acidez. A polpa tem parede espessa. É bastante suculento e crocante (estala no ser mordido, sem esfurelar ou despedaçar). O teor de licopeno (substância que dá a coloração) dos frutos é elevado. próximo ao de tomates industriais.

Por apresentar polpa espes-

sa, o San Vito tem sido usado para produção de tomate seco, mas Boiteux diz que esse híbrido ainda tem elevado teor de líquidos para tal tipo de processamento.

O novo híbrido tem maior período de vida pós-colheita porque a inserção do pedúnculo no fruto é muito pequena. Isso proporciona menor troca gasosa, o tomate "respira" menos, conferindo-lhe maior durabilidade e conservação.

Quanto à sanidade, o San Vito apresenta resistência à pinta bacteriana, causada pelo *Pseudomonas syringae pv tomato*, à mancha foliar, causada por *Stemphylium* e aos fungos de solo *Fusarium* raça 1 e raça 2 e *Verticillium* raça 1. Além disso, possui o gene Mi, que confere resistência a nematóides e pulgões (*Macrosiphum*). Apesar de não ser resistente à mosca branca, o inseto faz menos posturas na planta, o que torna seus ataques menos rigorosos. Das doenças que mais ocorrem na região, ele não é resistente à mancha bacteriana.



Italiano de polpa firme.

2003 SP-16708



26102-1

**Embrapa Hortaliças**  
**SIN -Biblioteca**

Os frutos, pouco ácidos e adocicados, podem ser usados em saladas, molhos, sucos e secos

## Muitos frutos por planta

O pé do San Vito tem crescimento indeterminado, mas para facilitar o manejo, a planta deve ser capada depois de 11 ou 12 pencas. O pegamento de frutos é bom, mesmo nas pencas superiores. O ciclo total é de 115 a 120 dias, a colheita começa entre 75 a 80 dias após o transplante e dura 40 dias.

Cada fruto pesa em torno de 100 g e a produtividade média registrada a campo é de 300 caixas por mil pés. A rentabilidade com o San Vito tem se mostrado melhor que com outros tomates, porque os produtores têm conseguido comer-

cializar os frutos embalados (seis por bandeja), ao preço médio de R\$ 1,00.

"Nunca deixe o tomate passar sede" alerta o pesquisador Leonardo Boiteux, lembrando que essa cultivar pode apresentar podridão apical, também chamada de fundo preto, provocada por deficiência de cálcio, que ocorre mais em temperaturas frias. Para tratar o fundo preto, faça aplicações preventivas com uma solução de cloreto de cálcio a 1%, diretamente no fruto, semanalmente, quando o tomate estiver na fase de chumbinho.

## DIA DE CAMPO

- O San Vito será lançado durante um dia de campo, no dia 27 de agosto, às 8h30
- O dia de campo será na Chácara 1MD 14, DF 140, km 6,5, em Ponte Alta/DF, de Antônio Olímpio
- Quem for ao dia de campo receberá uma amostra de sementes do San Vito
- Mais informações: Emater do Gama - 556-4323 ou Embrapa Hortaliças - 556-4323
- A Embrapa Hortaliças dispõe de sementes para venda. Contato pelo 385-9009
- O preço é equivalente ao de outros híbridos de tomate disponíveis no mercado



Boiteux diz que o novo híbrido tem boa aceitação no mercado