



TOMATINOV - INOVAÇÃO DE PRODUTO E DE PROCESSO NO TOMATE DE ESTUFA

RAQUEL SARAIVA^{1,2}, ANTÓNIO MARQUES¹, JOSÉ GREGO¹, IGOR DIAS^{1,2,3}, MARIA LOPES¹, ANA LOUREIRO⁵, LUÍS FERREIRA¹, GUILHERME MARTINS¹, SARA LISBOA^{1,2}, SÉRGIO FERREIRA⁶, SOFIA RODRIGUES⁷, JOSÉ FIRMINO⁸, PAULO MARIA⁹, MARGARIDA OLIVEIRA^{1,2,4};

¹ Escola Superior Agrária - Instituto Politécnico de Santarém, Santarém, Portugal.

² UI_IPS - Instituto Politécnico de Santarém, Santarém, Portugal.

³ ICAAM, Universidade de Évora, Évora, Portugal.

⁴ LEAF, Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa, Lisboa, Portugal.

⁵ Escola Superior de Educação - Instituto Politécnico de Santarém, Santarém, Portugal.

⁶ AIHO - Associação Interprofissional de Horticultura do Oeste, Lourinhã, Portugal.

⁷ Carmo & Silvério, Torres Vedras, Portugal.

⁸ Olhorta, Silveira, Portugal.

⁹ Hortomaria, Torres Vedras, Portugal.

Resumo: O tomate é dos principais frutos hortícolas cultivados em todo o mundo, contando com uma vasta procura ao longo de todo o ano. Por forma a satisfazer as exigências de mercado, parte da produção é alcançada em estufa, onde, apesar do desenvolvimento tecnológico destas estruturas e das condições de produção, o sabor do tomate “fora de época”, é frequentemente posto em causa. As crescentes preocupações ambientais e de saúde pública como uso de água e energia, uso de fertilizantes, utilização de polinizadores de subespécies introduzidas, utilização ou não de organismos geneticamente modificados, entre outros e as pressões por parte dos consumidores tornam imprescindível a transferência de conhecimento e a adoção de práticas cada vez mais sustentáveis por parte dos produtores. O projeto TomatInov visa melhorar a eficiência de utilização dos recursos, nomeadamente de água e fertilizantes, assim como alcançar uma melhoria na produtividade mas principalmente na qualidade do tomate fresco, contribuindo para o posicionamento nacional no contexto europeu como um território de excelência para a produção de tomate fresco, sem resíduos e de qualidade sensorial consistente. O projeto visa ainda dar resposta às dificuldades decorrentes do enquadramento legal da solução drenada das culturas sem solo como resíduo industrial (DL n.º 236/98), tem a duração de três anos e os ensaios de campo têm lugar em estufas na região Oeste, que conta com mais de 50% da área e da produção protegida nacional.

Palavras-chave: Grupo operacional; Horticultura; Eficiência de recursos; Práticas culturais; *Solanum lycopersicum* L.

Agradecimentos: O projeto TomatInov PDR2020-101-032136 é financiado pelo PDR2020 e cofinanciado pelo FEADER no âmbito da Operação - 1.0.1 Grupos Operacionais.

