

## INTRODUÇÃO

A alface (*Lactuca sativa* L.) é uma das hortaliças mais consumidas, sendo considerada a mais popular folhosa no Brasil. A estimativa é de que sejam plantadas por volta de 30 mil hectares todos os anos no país. Esta produção se concentra nos entornos a cidades nos chamados cinturões verdes. O consumo da alface vem aumentando devido utilização de tecnologias como o cultivo protegido que fornece ao mercado um produto de alta qualidade durante o ano todo (SILVEIRA et al., 2016). A importância da cadeia produtiva da hortaliça se faz cada vez mais frequente devido à grande demanda de pesquisas aliadas a análises nutricionais e melhoramento genético.

Diante disso, o objetivo do presente trabalho foi avaliar características bioquímicas nas cultivares de alfaces mais consumidas e produzidas; Betânia, Giovana, Lirice, Lucy Brown, Luiza, Mônica SF31, Pira Roxa, Regina, Rubinela e Sttela manteiga. Desse modo, será possível determinar melhor produtividade e alcance de resultados satisfatórios com padrões de qualidade, produzidas no Sudeste paraense.

## METODOLOGIA

Foram cultivadas na Universidade Federal Rural da Amazônia – UFRA, campus Paragominas, no período de 2 de julho ao dia 30 do mês de agosto de 2019, com o clima no período do experimento de estação seca, com temperatura máxima de 27,7°C, e mínima de 25,1°C, dez cultivares de alface: Regina, Luiza, Betânia, Mônica, Lirice Crespa, Pira-Roxa, Rubinela, Stella-Manteiga, Luci Brown e Giovana. O delineamento experimental foi em blocos casualizados, com 10 tratamentos sendo as Betânia, Giovana, Lirice, Lucy Brown, Luiza, Mônica SF 31, Pira Roxa, Regina, Rubinela e Stella manteiga com 5 repetições. O tipo de irrigação foi por aspersão com mangueira tipo Santeno, realizada duas vezes por dia: no início da manhã e no fim da tarde. O espaçamento entre as folhosas foram de 0,30 c 0,30 cm por plantas. As análises de clorofila (mg/g), antocianina (mg/g) e carotenóides (mg/g) foram realizadas na UFRA-campus Belém. Os dados foram submetidos à análise de variância (teste F) e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade, utilizando o programa SISVAR.



Figura 1. Desenvolvimento do experimento, alfaces transplantadas para o campo, análises bioquímicas no laboratório, cultivares em pleno potencial produtivo.

## RESULTADOS E CONCLUSÕES

As análises de Clorofila a e Antocianina tiveram os maiores coeficientes de variação maiores 19.03% e 16.74%, no entanto Clorofila b 10.42%, Carotenoide 11.93% e Nitrato 13.41%. Conforme (STELL, 1997), o CV permite a comparação de resultados de diferentes experimentos, envolvendo uma mesma variável ou espécie, permitindo, assim, quantificar a precisão de suas pesquisas. O maior coeficiente de variação foi encontrado na clorofila A com 19.03%, isso quer dizer, que os dados das cultivares analisadas disposto na tabela, obtiveram médias mais distintas uma das outras. Por outro lado, os valores de clorofila B, foram os quais não tiveram tanta discrepância nas médias, com apenas 10.42%.

**Tabela 1.** Análise bioquímica de alface, produzidas em casa de vegetação. Paragominas-2019

CULTIVARES	CLOROFILA A mg/g	CLOROFILA B mg/g	ANTOCIANINA mg/g	CARATENOIDE mg/g	NITRATO mg/g
GIOVANA	0.012 d	0.033 bcd	0.015 d	0.045 bcd	0.397 abc
MONICA	0.012 d	0.043 b	0.016 d	0.018 f	0.449 abc
REGINA	0.013 d	0.017 f	0.014 d	0.050 bc	0.226 d
STELLA	0.014 d	0.019 f	0.026 bc	0.028 ef	0.333 cd
LIRICE	0.019 cd	0.024 def	0.020 cd	0.050 b	0.345 cd
PIRA ROXA	0.021 cd	0.030 cde	0.039 ab	0.045 abc	0.515 a
BETANIA	0.022 cd	0.024 def	0.026 bc	0.054 b	0.370 bc
LUCY	0.040 bc	0.035 bc	0.013 d	0.036 cde	0.480 ab
LUIZA	0.057 b	0.020 ef	0.035 a	0.123 a	0.400 abc
RUBINELA	0.239 a	0.154 a	0.016 d	0.032 def	0.526 a
Teste F	**	**	**	**	**
Cv (%)	19.03	10.42	16.74	11.93	13.41

Médias seguidas pela mesma letra minúscula não diferem entre si, a 1% de probabilidade, \*\*=significativo a 1% de probabilidade; Cv (%) coeficiente de variação; ns= não significativo.

A cultivar Luiza apresentou maior resultado significativo com 0.0358 mg/g, seguido da Pira roxa com 0.0303 mg/g. Com relação ao teor de carotenoides o maior efeito significativo com 0,1238 mg/g foi referente a cultivar Luiza. Conclui-se que as cultivares de alface rubinela, pira roxa e Luiza se destacaram em relação aos teores de clorofila A e B, antocianina e carotenoide nas condições de altas temperaturas. Avaliações bioquímicas nutricionais são de suma importância para a identificação e comparação dos dados. Isso porque, altos e baixos coeficientes podem demonstrar qual cultivar teve melhor adaptação ao clima paraense.



Figura 2. Manejo pré-colheita, colheita e avaliações finais em laboratório.

## AGRADECIMENTOS

A Fundação Amazônia de Amparo a Estudos e Pesquisas - FAPESPA, pelo apoio financeiro ao projeto ICAAF 010/2018.