

## 1 Adubação orgânica na conservação de cebola

2  
3 **Luis Fernando Stoeberl<sup>1</sup>; Eduardo A. Jung<sup>1</sup>; Alexandra G. de Souza<sup>1</sup>; Vinicius P.**  
4 **Benedicto<sup>1</sup>; Daniela Münch<sup>1</sup>; Chaiane Amarante<sup>1</sup>**

5  
6 <sup>1</sup>Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul, Estrada do Redentor, 5665, Canta Galo, 89163-356,  
7 Rio do Sul, SC, [luisstoeberl1@gmail.com](mailto:luisstoeberl1@gmail.com), [eduardojung2000@outlook.com](mailto:eduardojung2000@outlook.com), [alexandra.souza@ifc.edu.br](mailto:alexandra.souza@ifc.edu.br),  
8 [vinibene76@gmail.com](mailto:vinibene76@gmail.com), [danielamunch22@gmail.com](mailto:danielamunch22@gmail.com), [chaianeamarante2@gmail.com](mailto:chaianeamarante2@gmail.com)  
9

## 10 RESUMO

11  
12 A produção orgânica vem ganhando espaço, não só pela preocupação com a qualidade  
13 dos produtos, como na conservação dos recursos naturais como solo e água. Além disso,  
14 a adubação pode afetar a conservação pós-colheita dos produtos. Neste sentido, o  
15 objetivo do trabalho foi avaliar o efeito da adubação orgânica na conservação pós-  
16 colheita de cebola. O trabalho foi conduzido no Instituto Federal Catarinense (IFC) –  
17 Campus Rio do Sul, SC, utilizando-se cebola do cultivar ‘Bola Precoce’ cultivado com  
18 adubação orgânica e química. As plantas foram cultivadas em canteiros adubados com 5  
19 kg m<sup>-2</sup> de composto orgânico no plantio e 5 kg m<sup>-2</sup> após 40 dias; e com adubação  
20 química de 100 g m<sup>-2</sup> de NPK no plantio e 50 m<sup>-2</sup> após 40 dias. Após a colheita, as  
21 cebolas foram armazenadas em temperatura ambiente por 70 dias. Na colheita e após o  
22 armazenamento, foram avaliados nas cebolas a perda de massa fresca (MF), relação  
23 SS/AT, compostos fenólicos totais (CFT) e flavonoides totais. A perda média de MF foi  
24 de 6%, sem diferença entre os tratamentos. A relação SS/AT e os flavonoides também  
25 não apresentaram diferenças, com valores médios de 61,6 e 25,2 mg 100<sup>-1</sup> de MF,  
26 respectivamente. O armazenamento promoveu aumento nos CFT em ambos  
27 tratamentos, passando de 44,3 e 53,3 mg 100g<sup>-1</sup> de MF na colheita para 63,6 e 72,0 mg  
28 100g<sup>-1</sup> de MF após armazenamento, respectivamente para adubação orgânica e química.  
29 Os flavonoides também apresentaram aumento com o armazenamento passando de 18,5  
30 para 26 mg 100g<sup>-1</sup> de MF com adubação orgânica e de 27,5 para 29 mg 100g<sup>-1</sup> de MF  
31 com adubação química, sem apresentar diferenças entre os tratamentos. Os resultados  
32 indicam que não houve efeito da adubação na conservação de cebola, sendo preferível a  
33 adubação orgânica pelos benefícios que apresenta ao ambiente.

34  
35 **PALAVRAS-CHAVE:** *Allium cepa* L., agricultura orgânica, pós-colheita.

## 36 AGRACIAMENTOS

37  
38  
39 Ao PET Agroecologia Rural Sustentável do IFC – Campus Rio do Sul, ao Fundo  
40 Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e ao IFC - Campus Rio do Sul.  
41  
42