

INTRODUÇÃO

A cebola é uma cultura economicamente importante para o Brasil e sua produção vem crescendo em diversas regiões do país. No Nordeste brasileiro, esta hortaliça é predominantemente produzida no Vale do São Francisco, sendo os estados de Pernambuco e Bahia os maiores produtores, respondem por 97,9% da produção regional. A região do Vale do São Francisco é considerada de grande potencial agrícola, atraindo diversos investimentos em agricultura para cebolicultura. A cebola como a maioria dos produtos agrícolas sazonais, tem grande variação de preços. Os bulbos das cebolas resistem razoavelmente a armazenagem até aproximadamente 180 dias, mas dependendo das condições de armazenagem e qualidade dos bulbos, estão sujeitos a perdas que por vezes podem inviabilizar a prática de conservação. Este trabalho teve como objetivo avaliar características físico-químicas e perdas pós-colheita da cultivar “Botucatu PNZ” produzida na Estação Experimental Bebedouro, pertencente a Embrapa Semiárido, Petrolina (PE).

METODOLOGIA

Os experimentos foram realizados no Laboratório de Armazenamento de Produtos Agrícolas (LAPA) do Colegiado de Engenharia Agrícola e Ambiental da UNIVASF em Juazeiro (BA). Os bulbos foram armazenados sob condições ambiente de 27°C ± 2°C e umidade relativa de 75% ± 5% durante 75 dias. Foi utilizado o delineamento experimental inteiramente casualizado, com seis repetições e seis tratamentos, que corresponderam aos seis tempos de armazenagem (0, 15, 30, 45, 60 e 75 dias) para as análises de acidez titulável, °brix, cor, pH através do programa de estatística ASSISTAT. E correlação dos dados para perda de massa. As médias foram comparadas pelo teste de Tukey a probabilidade a 5%.



Figura 1. Colheita de cebola projeto bebedouro Embrapa Petrolina, 2019.

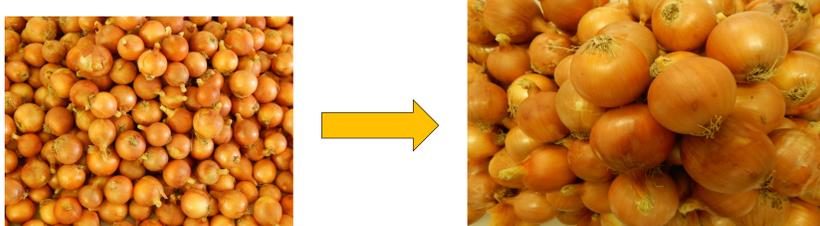


Figura 2. Cebola ‘Botucatu PNZ’ nas condições de armazenagem. Juazeiro, 2019.

RESULTADOS E CONCLUSÕES

A análise de variância da cultivar Botucatu ‘PNZ’ revelou diferença significativa ao nível de 1% de probabilidade ($p < 0.01$) para os fatores: Perda de massa, SST (°Brix), AT, pH, Relação SS/AT e colorimetria (L^* , a^* e b^*). Enquanto que o Índice de Diferença de Absorbância (DA) e a relação de diâmetros não houve efeito significativo ($p \geq 0.05$). Os valores médios estão descritos na Tabela 3

Tabela 3. Síntese da análise de variância dos valores médios das características químicas

Fatores				
Tempo de armazenagem (dias)	Acidez titulável	°Brix	Relação SS/AT	pH
0	0.1631 d	13.13 a	81.6493 a	5.5450 b
15	0.2240 bc	11.00 a	49.8484 bc	5.6183 ab
30	0.1856 cd	11.05 a	61.7481 b	5.6783 ab
45	0.2442 ab	9.85 a	40.5685 c	5.5766 b
60	0.2857 a	12.68 a	44.6001 bc	5.5933 ab
75	0.2440 ab	11.61 a	54.6731 bc	5.7666 a
CV%	17.54	12.87	17.94	1.78

Médias seguidas de mesma letra na coluna não diferem pelo Teste de Tukey. ^{ns}: não significativo ($P > 0,05$); *: significativo ($P > 0,05$); **: significativo ($P \leq 0,01$). CV: coeficiente de variação (%).

De acordo com Figueiredo Neto et al (2014), bulbos de cebola Atacama quando armazenadas sob condições ambientes de 27±1°C e 50±5%UR, a perda de massa nos primeiros 15 dias foram de 2,73%, valor inferior encontrado para a BRS Botucatu. A perda de massa é um fator essencial ao armazenamento da cebola, pois causa diversos prejuízos econômicos, além do envelhecimento (Maia et al., 2000).

A perda de umidade das cebolas armazenadas pela transpiração é devido a uma diferença de pressão de vapor ente o ambiente e o bulbo, a umidade relativa recomendada do ambiente é de 80%, um valor menor que esse vai promover uma maior perda de umidade pelo bulbo (FERNANDES, 2017). Os bulbos armazenados em temperatura ambiente tiveram perdas de massa significativas em relação ao tempo de armazenagem principalmente a partir de 45 dias. O teor de SS, não sofreu mudanças estatisticamente significativas durante o período de armazenagem, observando-se valor médio de 11,8°Brix. Por sua vez, a AT aumentou essencialmente por volta dos 45 dias.

AGRADECIMENTOS

