

## INTRODUÇÃO

A produção orgânica vem ganhando espaço, não só pela preocupação com a qualidade dos produtos, como na conservação dos recursos naturais como solo e água. Além disso, a adubação pode afetar a conservação pós-colheita dos produtos.

Dentre as culturas olerícolas, a cebola apresenta grande importância econômica e a conservação pode ser afetada pelas condições de cultivo.

Neste sentido, o objetivo do trabalho foi avaliar o efeito da adubação orgânica na conservação pós-colheita de cebola produzida na região do Alto Vale do Itajaí, SC.

## METODOLOGIA

O trabalho foi conduzido no Instituto Federal Catarinense (IFC) – Campus Rio do Sul, SC, utilizando-se cebola do cultivar ‘Bola Precoce’ cultivado com adubação orgânica e química.

As plantas foram cultivadas em canteiros adubados com 5 kg/m<sup>2</sup> de composto orgânico no plantio e 5 kg/m<sup>2</sup> após 40 dias; e com adubação química de 100 g/m<sup>2</sup> de NPK no plantio e 50/m<sup>2</sup> após 40 dias.

Após a colheita (Figura 1), as cebolas foram armazenadas em temperatura ambiente por 70 dias (Figura 2).

Na colheita e após o armazenamento, foram avaliados nas cebolas a perda de massa fresca (MF), relação SS/AT, compostos fenólicos totais (CFT) e flavonoides totais.



Figura 1. Colheita da cebola. Rio do Sul, 2021.



Figura 2. Armazenamento da cebola. Rio do Sul, 2021.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A perda média de MF foi de 6%, sem diferença entre os tratamentos (Tabela 1). A relação SS/AT e os flavonoides também não apresentaram diferenças, com valores médios de 61,6 e 25,2 mg 100<sup>-1</sup> de MF, respectivamente (Tabela 2 e 3). O armazenamento promoveu aumento nos CFT em ambos tratamentos, passando de 44,3 e 53,3 mg 100g<sup>-1</sup> de MF na colheita para 63,6 e 72,0 mg 100g<sup>-1</sup> de MF após armazenamento, respectivamente para adubação orgânica e química (Tabela 2 e 3). Os flavonoides também apresentaram aumento com o armazenamento passando de 18,5 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 com adubação química, sem apresentar diferenças entre os tratamentos (Tabela 2 e 3).

**Tabela 1.** Perda de massa fresca (MF) em cebola cultivada com adubação orgânica e química.

Perda de MF %	
Treatamento	Média
Adubação química	6,65% a
Adubação orgânica	5,36% a
C.V.	26,92%

Nota: Valores seguidos da mesma letra, nas linhas, não diferem entre si pelo teste de Tukey (p<0,05).

**Tabela 2.** Conteúdo de compostos fenólicos (CFT; mg EAG g<sup>-1</sup> de MF)\* flavonoides (mg 100 g<sup>-1</sup> de MF) e relação SST/AT em cebola cultivada com adubação orgânica.

Adubação orgânica	CFT	Flavonóides	SST/AT
	Colheita	44,32 b	18,49 a
Pós-colheita	63,60 a	25,98 a	51,6 a
(CV%)	3,75	28,36	20,9

Nota: Valores seguidos da mesma letra, nas linhas, não diferem entre si pelo teste de Tukey (p<0,05).

\*EAG g<sup>-1</sup> de MF: Equivalente Ácido Gálico por grama de massa fresca.

Fonte: Elaborado pelo autor, 2021.

**Tabela 3.** Conteúdo de compostos fenólicos (CFT; mg EAG g<sup>-1</sup> de MF)\* flavonoides (mg 100 g<sup>-1</sup> de MF) e relação SST/AT em cebola cultivada com adubação química.

Adubação química	CFT	Flavonóides	SST/AT
	Colheita	53,35 b	27,52 a
Pós-colheita	71,99 a	28,92 a	51,6 a
(CV%)	12,25	9,73	11,52

Nota: Valores seguidos da mesma letra, nas linhas, não diferem entre si pelo teste de Tukey (p<0,05).

\*EAG g<sup>-1</sup> de MF: Equivalente Ácido Gálico por grama de massa fresca.

Fonte: Elaborado pelo autor, 2021.

## CONCLUSÕES

Os resultados indicam que não houve efeito da adubação na conservação de cebola, sendo preferível a adubação orgânica pelos benefícios que apresenta ao ambiente.

## AGRADECIMENTOS

