

1 Armazenamento de cebola 'BRS Botucatu' produzida no semiárido

2
3 **Acácio Figueiredo Neto¹; Alciene Pacheco da Silva¹; Fabricio Teixeira de**
4 **Almeida¹; Karine Hojo Rebouças²; Carlos Antônio Fernandes Santos³**

5
6 ¹UNIVASF – Universidade Federal do Vale do São Francisco. Campus das Engenharias, Juazeiro-BA,
7 CEP: 48900-302, acaciofneto@yahoo.com.br, alciene Pacheco@ufpi.edu.br; ²IF Baiano – Campus Senhor
8 do Bonfim-BA. Estrada da Igara, s/n - Zona Rural, CEP: 48970-000, karine_hojo@hotmail.com;
9 ³Embrapa Semiárido, Zona Rural, Petrolina - PE, CEP.:56302-970, carlos-fernandes.santos@embrapa.br

10 11 RESUMO

12
13 A cebola é uma cultura economicamente importante para o Brasil e sua produção vem
14 crescendo em diversas regiões do país. Na região Nordeste, para os padrões tradicionais
15 de colheita e armazenamento de cebola, as perdas anuais por deterioração podem chegar
16 a 50% dependendo da variedade. O Vale do São Francisco possui grande potencial
17 agrícola atraindo diversos investimentos principalmente na cebolicultura. Este trabalho
18 teve como objetivo avaliar características físico-químicas e perdas pós-colheita da
19 cultivar "BRS Botucatu" produzida na Estação Experimental Bebedouro, pertencente a
20 Embrapa Semiárido, Petrolina (PE). Após a colheita e a cura os experimentos foram
21 realizados no Laboratório de Armazenamento de Produtos Agrícolas (LAPA) do
22 Colegiado de Engenharia Agrícola da UNIVASF em Juazeiro (BA). Os bulbos foram
23 armazenados sob condições ambiente de 27°C ± 2°C e umidade relativa de 65% ± 2%
24 durante 75 dias, e a cada 15 dias foram feitas análises de perda de massa, cor (L*),
25 firmeza (N), pungência, acidez titulável e sólidos solúveis. O delineamento
26 experimental utilizado foi o inteiramente casualizado, com 4 repetições. Os dados foram
27 submetidos à análise de variância e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey a
28 5% de probabilidade. Observou-se que os bulbos armazenados em temperatura
29 ambiente nestas condições da região semiárida têm perdas de massa significativas em
30 relação ao tempo de armazenamento principalmente a partir de 45 dias. As cebolas da
31 variedade em estudo armazenadas nesta região por 45 dias apresentaram incremento na
32 perda de massa, luminosidade e teores de ácido pirúvico, além de ligeira redução nos
33 teores de sólidos solúveis e acidez titulável, porém sem comprometimento da qualidade
34 para o consumo. Pelos resultados obtidos em função das diferentes épocas de
35 armazenagem para as condições do Vale do São Francisco deve-se conservar a cultivar
36 "BRS Botucatu" até os 45 dias após a cura com manutenção da qualidade.

37
38 **PALAVRAS-CHAVE:** *Allium cepa* L., conservação, comercialização, qualidade.

39 40 REFERÊNCIAS

41
42 NETO AF; TEIXEIRA RA; BANDEIRA GRL; OLIVIER NC. 2014. Qualidade pós-
43 colheita de cebola 'atacama' produzida com diferentes dosagens de nitrogênio. Revista
44 Brasileira de Agropecuária Sustentável (RBAS), v.4, n. 1, p. 76-82.
45 RIBEIRO TP; LIMA MAC; RESENDE GM; TRINDADE DCG; AMARIZ A; ANTÃO
46 TS. 2009. Conservação pós-colheita de cebola 'Brisa' sob influência de doses de
47 nitrogênio e potássio, no Submédio do Vale do São Francisco. Horticultura Brasileira
48 27: S515-S520.