

# Simpósio de Integração Acadêmica

## “Ciências Básicas para o Desenvolvimento Sustentável”

SIA UFV 2023



### CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE GENÓTIPOS DE CEBOLA

Departamento de Agronomia (DAA) - Laboratório de Fisiologia Vegetal e Fisiologia Pós-colheita

Paulo Victor dos Santos Ramos (paulo.v.ramos@ufv.br), João Victor da Silva Martins (joao.martins1@ufv.br)

Palavras-chave: agrupamento de cebola, pós-colheita, aptidão

## Introdução

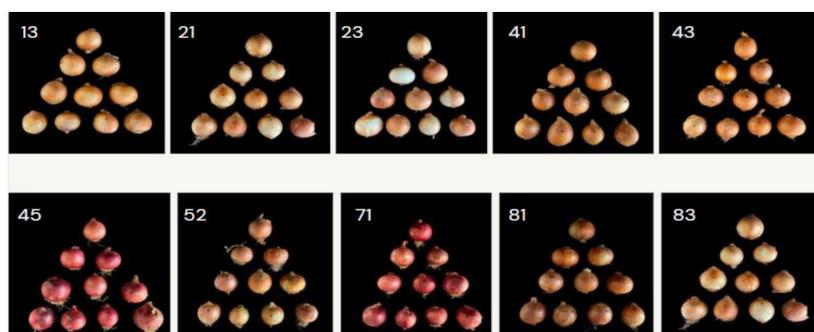
A cebolicultura, no Brasil, está distribuída nas regiões Sul, Sudeste e Nordeste, sendo Santa Catarina o estado com maior produção (ANACE, 2018). Apesar do aumento dos índices de produção nacional desde os anos 2000, o cultivo de cebola no Brasil ainda enfrenta grandes desafios na fase pós-colheita, tendo em vista a existência de uma lacuna na literatura científica em relação à associação entre os componentes físicos e físico-químicos dos diferentes genótipos de cebola e sua qualidade e adequação para diversas finalidades, como processamento industrial, consumo *in natura* e uso culinário (Granjeiro, et al. 2008).

## Objetivos

Caracterizar físico-quimicamente genótipos de cebola, a fim de identificar e distinguir os atributos de qualidade que os categorizam para diferentes usos específicos.

## Material e Métodos

O experimento foi conduzido no Laboratório de Fisiologia Vegetal e Fisiologia Pós-colheita do Departamento de Agronomia da Universidade Federal de Viçosa, com 10 genótipos de cebola de dias curtos, identificados como: 13, 21, 23, 41, 43, 45, 52, 71, 81 e 83 (Figura 1), que foram produzidos em área comercial da empresa Sementes Agritu, localizada no município de Ituporanga, Santa Catarina, Brasil.



Variáveis respostas: firmeza, matéria seca, cor, formato, sólidos solúveis, acidez titulável, açúcares solúveis totais, açúcares redutores, açúcares não redutores, fenólicos, flavonóides e ácido pirúvico..

## Apoio financeiro



## Resultados e Discussão

Os genótipos 13, 21, 23 e 41 foram agrupados em características de menor firmeza, maiores teores de açúcares, de sabor suave apresentando aptidão para o consumo *in natura* (Gráfico 1). Os genótipos 45 e 71 foram agrupados pelas características de alto teor de matéria seca, ácido pirúvico alto e baixo teor de açúcares redutores para o processamento (Gráfico 1). Já os genótipos 41 e 83 foram agrupados por características de resistência e maior teor de sólidos solúveis, apropriados para o armazenamento (Gráfico 1).

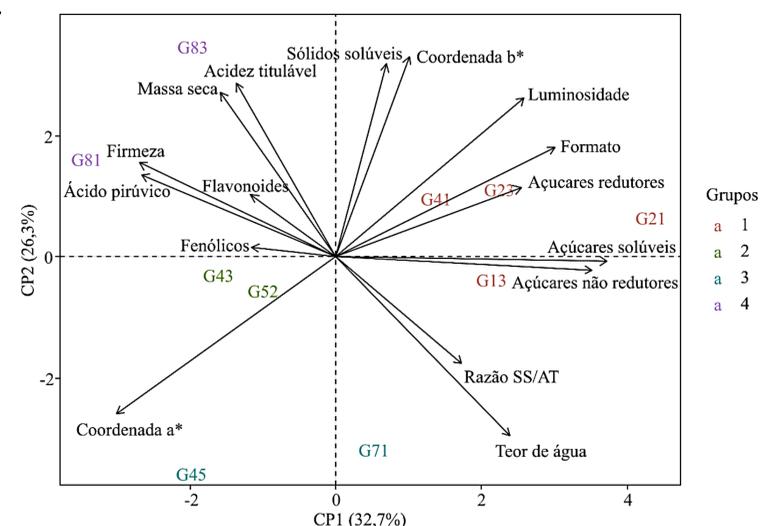


Gráfico 1: Análise de Componentes Principais (ACP) com Agrupamento de Cluster de genótipos de cebolas.

## Conclusões

As características físico-químicas podem ser utilizadas como indicadores para recomendar e agrupar genótipos em função de sua aptidão ou finalidade de uso.

## Bibliografia

ANACE. Associação Brasileira dos Produtores de Cebola. 2018. GRANGEIRO, L.C.; SOUZA, J.O.; AROUCHA, E.M.M.; NUNES, G.H.S.; SANTOS, G.M. Características qualitativas de genótipos de cebola. Ciência e Agrotecnologia, v. 32, n. 4, p.1087-1091,2008.

## Agradecimentos

