



PIVIC/UFPG-2012

PRODUÇÃO E QUALIDADE DE CEBOLA CULTIVADA NO SERTÃO PARAIBANO

Thayse Cavalcante da Rocha¹, Franciscleudo Bezerra da Costa²

RESUMO

O objetivo do trabalho foi avaliar o desempenho agrônomo de cebolas produzidas no sertão da Paraíba. As Cebolas roxas foram obtidas dos canteiros da UFPG, Câmpus de Pombal e conduzidas ao laboratório de Análise de Alimentos da UFPG e submetidas ao processamento mínimo: seleção; remoção do catófilo externo; corte em rodela, 1-2mm de espessura; sanitização e enxágue, 10 minutos com 200 e 5mg L⁻¹ de cloro livre (Sumaveg®), respectivamente; drenagem até 20 minutos; embalagem em bandeja de poliestireno expandido com PVC; e, acondicionadas a 4°C sob 65±5% UR, por 8 dias. A cebola roxa apresentou-se com boa resposta com relação à produtividade total dos bulbos, constatando que é viável a produção de cebola no sertão paraibano. Houve uma perda de massa fresca com um efeito negativo para as cebolas minimamente processadas, decorrentes da transpiração do tecido.

Palavras-chave: *Allium cepa*, produção e conservação

PRODUCTION AND QUALITY OF CULTIVATED ONION IN THE SERTÃO PARAIBA

ABSTRACT

Aim of this work was to evaluate agronomic traits of onions produced in the Sertão Paraíba. The purple onions were grown in experimental plots UFPG, Campus de Pombal and conducted the Laboratory of Food Analysis and subjected to minimal processing: selection, removal of external catófilo, cut in slices, 1-2mm thick, sanitizing and rinsing, 10 minutes with 200 and 5 mg L⁻¹ free chlorine (Sumaveg®), respectively; drain up to 20 minutes; packaging in polystyrene trays with PVC, and put 4°C under 65% RH for 8 days. The onion had good response with respect to the total productivity of bulbs, stating that it is feasible to onion production in the Sertão Paraíba. There was one loss of fresh mass with a negative effect for onions minimally processed, resulting transpiration tissue.

Keywords: *Allium cepa* L., production, conservation.

¹ Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFPG, Pombal, PB, E-mail: thaysecavalcante14@hotmail.com

² Professor Doutor, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFPG, Pombal, PB, E-mail: franciscleudo@ccta.ufpg.edu.br *Autor para correspondências.