



## QUALIDADE DA CEBOLA MINIMAMENTE PROCESSADA PRODUZIDA NO SERTÃO DA PARAÍBA

Thayse Cavalcante da Rocha<sup>1</sup>, Franciscleudo Bezerra da Costa<sup>2</sup>

### RESUMO

O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade da cebola minimamente processada produzida no Sertão da Paraíba. As cebolas amarelas e roxas foram provenientes da área experimental da UFPG, *Campus Pombal* e conduzidas ao laboratório de Análise de Alimentos da UFPG, e submetidas ao processamento mínimo: seleção; remoção do catófilo externo; corte em rodela, 2mm de espessura e em cubos, 10mm de aresta; sanitização e enxágue, 10 minutos com 200 e 5mg L<sup>-1</sup> de cloro livre (Sumaveg®), respectivamente; drenagem; embalagem em bandeja de poliestireno expandido com PVC; e, conservação a 4±1°C, sob 70±5% UR, durante 10 dias. A cultivar IPA 11 resultou em uma melhor produtividade em relação à cultivar Red Creole Chata Roxa. As características analisadas não resultaram em alteração na qualidade da cebola minimamente processada.

**Palavras-chave:** *Allium cepa* L., cultivo, açúcares.

### ABSTRACT

The aim of this study was to evaluate the quality of minimally processed onion produced in the Sertão da Paraíba. The yellow and purple onions were from the experimental area UFPG Campus Pombal and sent to the laboratory of Food Analysis UFPG, and subject to minimal processing: selection; removing the external catófilo; cut into slices, 2mm thick and diced, 10mm edge; rinsing and sanitizing 10 minutes at 200 and 5 mg L<sup>-1</sup> of free chlorine (Sumaveg®), respectively; drainage; packaging in polystyrene trays with PVC; and storage at 4 ± 1 ° C under 70 ± 5% RH for 10 days. Cultivar IPA 11 resulted in better productivity than the cultivar Red Creole Chata Purple. The characteristics analyzed resulted in no change in the quality of minimally processed onion.

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

<sup>1</sup> 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

<sup>2</sup> 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.