



PivIC/UFCG-2011

QUALIDADE E PROCESSAMENTO MÍNIMO DE CEBOLA CULTIVADA NO SERTÃO PARAIBANO

Thayse Cavalcante da Rocha¹, Franciscleudo Bezerra da Costa²

RESUMO

O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade e as alterações físicas e químicas de cebola cultivada no sertão da Paraíba. Cebolas brancas e roxas foram obtidas dos canteiros da UFCG, *Campus Pombal* e conduzidas ao laboratório de Análise de Alimentos da UFCG, e submetidas ao processamento mínimo: seleção; remoção do catófilo externo; corte em rodela, 1-2mm de espessura; sanitização e enxágüe, 10 minutos com 200 e 5mgL⁻¹ de cloro livre (Sumaveg[®]), respectivamente; drenagem até 20 minutos; embalagem em bandeja de poliestireno expandido com PVC; e, conservação a 4±0,5°C sob 65±5% UR, por 8 dias. A produção de cebola no sertão da Paraíba resultou em boa produtividade por área; a perda de massa fresca sobre as cebolas minimamente processadas foi a que resultou efeito negativo, induzido pelo aumento da superfície de contato, devido o corte; os teores de ATT, SST e vitamina C não representaram alteração na qualidade das cebolas; as antocianinas aumentaram com o tempo de conservação nas cebolas roxas, possibilitando uma melhor caracterização futura sobre o comportamentos de elementos nutracêuticos em cebola.

Palavras-chave: *Allium cepa* L., produção, conservação

MINIMUM PROCESSING AND QUALITY OF ONION GROWN IN SERTÃO PARAIBANO

ABSTRACT

The purpose of this study was to evaluate the quality physical and chemical changes of onion grown in the Sertão Paraíba. Onions white and purple were obtained from plots of UFCG, Pombal and conducted the Campus Laboratory of Food Analysis UFCG, and subjected to minimal processing: selection, removal of external squamas, cut into slices, 1-2mm thick, sanitizing and rinsing 10 minutes with 200 and 5mg L⁻¹ of free chlorine (Sumaveg[®]), respectively; drain up to 20 minutes, packaging polystyrene trays with PVC, and storage at 4±0.5°C under 65±5% RH, for 8 days. The production of onion in the sertão paraibano resulted in good yield per area, the weight loss on minimally processed onions was the resulting negative effect induced by increasing the contact surface, because the cut, the concentration of TTA, TSS and vitamin C did not represent change in the quality of the onions; anthocyanins increased with storage time on red onions, enabling a better characterization of the future behavior of elements in onion nutraceuticals..

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, UFCG, Pombal, PB, E-mail: thaysecavalcante14@hotmail.com

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