

Estudo da perda de massa da cultivar de alface Brunela em diferentes condições de armazenamento

Elizabete A. Covre¹, Evellyn C. C. de Camargo², Carolina M. Vicentini³, Fernando C. Sala⁴, Marta H.F. Spoto⁵, Marta R. Verruma-Bernardi⁶

1. Estudante de IC/FAPESP da Universidade Federal de São Carlos - UFSCar; [*betecovre@hotmail.com](mailto:betecovre@hotmail.com)

2. Estudante do Curso de Engenharia Agrônoma da Universidade Federal de São Carlos - UFSCar

3. Estudante de PUIC da Universidade Federal de São Carlos - UFSCar

4. Prof. Depto. de Biotecnologia e Produção Vegetal e Animal, UFSCar, Araras/SP

5. Profa. Depto. de Agroindústria, Alimentos e Nutrição/ESALQ/USP, Piracicaba/SP

6. Profa. Depto. de Tecnologia Agroindustrial e Socioeconomia Rural, UFSCar, Araras/SP

Palavras Chave: *alface, caracterização, biotecnologia*

Introdução

A alface pertence a um grupo de plantas muito exploradas em estudos que buscam características genéticas de interesse, como maior resistência a pragas e doenças, aumento da produtividade, melhor qualidade nutricional e adaptabilidade climática, por exemplo.

Uma cultivar lançada recentemente no mercado é a alface Brunela, que possui a aparência da alface crespa, textura crocante e sabor adocicado. É adaptada as condições brasileiras de cultivo como altas temperaturas sob pluviosidade elevada e permite plantio em espaçamento menor que o convencional possibilitando um aproveitamento máximo da área disponível para produção (SALA; COSTA, 2012).

Objetivou-se estudar a perda de massa em diferentes condições de armazenamento bem como o pH e sólidos solúveis da alface Brunela.

Resultados e Discussão

O sistema de cultivo da alface utilizado foi o hidropônico. Para o estudo da perda de massa utilizou-se 9 pés de alfaces divididos em 3 tratamentos: a) as alfaces foram armazenadas em sacos plásticos sem nenhuma lavagem, b) as alfaces foram sanificadas com 100ppm de cloro ativo por 15 minutos e enxugadas com papel toalha e mantidas as raízes e c) as alfaces foram higienizadas e as raízes foram retiradas. A temperatura de armazenamento variou de 8 a 10°C. As alfaces foram pesadas e avaliadas diariamente até 10 dias. A perda de massa foi acompanhada e calculada através da diferença entre a massa inicial e a massa final da amostra utilizando balança semi-analítica e os resultados expressos em %.

As alfaces do tratamento A permaneceram aptas ao consumo até o 5º dia e as do tratamento B mostraram-se aptas até o 10º dia e apresentaram a menor porcentagem de perda de massa. A higienização e permanência das raízes pode ser o fator que contribuiu diretamente para este resultado. O tratamento C apresentou a maior porcentagem de perda de massa e as alfaces permaneceram aptas ao consumo até o 6º dia (Figura 1).

O pH foi determinado em potenciômetro (Tecnal-TEC3-MP) e o valor encontrado para a Brunela foi pH 5,83. O valor está próximo ao obtido por Stertz et al. (2005) para cv. Verônica que encontraram pH 6,05.

O teor de sólidos solúveis totais foi determinado através da leitura direta em refratômetro digital portátil (Kruss, DR201-95). A cultivar apresentou 1,76 °Brix. O valor encontrado neste estudo está próximo aos observados em alface crespa cv. Isabela citado por Reis et al. (2014) que encontrou valores variando de 1,17 a 1,34 °Brix.

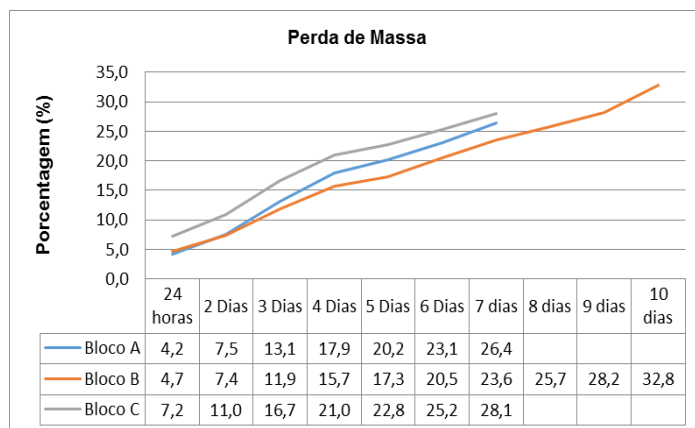


Figura 1. Resultados da perda de massa (%) x tempo. Bloco A = não higienizado com raízes, Bloco B = higienizado com raízes e Bloco C = higienizado sem raízes.

Conclusões

Neste estudo o tempo de prateleira da cultivar Brunela pode chegar até 10 dias, sendo a higienização com cloro e conservação das raízes um processo que pode beneficiar um aumento de 100% deste tempo. Os parâmetros físico-químicos analisados da cultivar Brunela estão próximos aos observados para cultivares de alface crespa.

Agradecimentos

A FAPESP pela Bolsa de Iniciação Científica, nº processo 2014/09150-8.

GEHORT – Grupo de Estudos em Horticultura. Centro de Ciências Agrárias – UFSCar.

Referências

- REIS, H. F.; MELO, C. M.; MELO, E. P.; SILVA, R. A.; SCALON, S. P. Q. Conservação pós-colheita de alface crespa, de cultivo orgânico e convencional, sob atmosfera modificada. *Horticultura Brasileira*, v.32, n.3, p. 303-309, 2014.
- SALA, F. C.; COSTA, C. P. Retrospectiva e tendência da alficultura brasileira. *Horticultura Brasileira*, v.30, n.2, p.187-194, 2012.
- STERTZ, S. C.; FREITAS, R.J.S.; ROSA, M.I.; PENTEADO, P.T.P.S. Qualidade nutricional e contaminantes de alface (*Lactuca sativa L.*) convencional, orgânica e hidropônica. *Visão Acadêmica*, v.6, n.1, p. 51-59, 2005.