



## **Cebola roxa processada traz benefícios ao produtor e ao consumidor**

A cebola é uma das plantas de maior difusão do planeta e apresenta grande importância mundial, não só em termos de produção, mas também de consumo. No Brasil, é a terceira hortaliça mais cultivada e seu consumo é feito principalmente in natura como condimento ou tempero. Embora versátil em termos alimentares e culinários, essa hortaliça ainda tem pela frente um grande desafio para aumentar seu consumo, principalmente em se tratando da cebola roxa, pois a demanda por esta variedade é pequena e concentra-se no Nordeste e aos redores de Belo Horizonte (MG).

Para agregar valores nessa espécie de cebola, um estudo realizado na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ/USP), sinalizou que os produtos minimamente processados vêm obtendo crescente participação no mercado de produtos frescos em função da praticidade que oferecem ao consumidor. No caso da cebola, o preparo do bulbo é o maior motivo de reclamações, já que por conter compostos voláteis, causam irritação aos olhos e deixam odor característico na mão do manipulador. Ao trabalhar com cebola minimamente processada, a atividade poderá trazer benefícios tanto aos produtores quanto ao consumidor, além de tornar-se um nicho de mercado.

Desenvolvido pelo Programa de Pós-Graduação (PPG) em Ciência e Tecnologia de Alimentos, sob orientação de Ricardo Alfredo Kluge, do Departamento de Ciências Biológicas (LCB), o estudo buscou conhecer, com detalhes, a fisiologia e manuseio da cebola roxa.

? Pensamos em estudar o comportamento de cebola roxa minimamente processada a fim de avaliar seus aspectos fisiológicos, bioquímicos e microbiológicos. Para isso, foram testados diferentes temperaturas de armazenamento, combinados com dois tipos de corte, e a influência de diferentes embalagens na vida útil desse produto ? explicou a cientista dos alimentos e responsável pela pesquisa, Natalia Dallocca Berno.

A cientista afirmou que no cenário brasileiro atual, as temperaturas de comercialização e armazenamento raramente são respeitadas. Dessa forma, o estudo mostrou que quanto menor a temperatura, maior é a vida útil e a qualidade do produto, sendo que na temperatura de 0°C, o produto pode durar até três vezes mais que se armazenado a 15°C.

? Isso gera um ganho tanto para o comerciante que terá menos descarte do produto ao longo da comercialização, quanto para o consumidor, que poderá adquirir produto com qualidade num maior prazo de validade ? disse a pesquisadora.

Por outro lado, foram estudadas quatro embalagens facilmente encontradas e de preços baixos, pois a pesquisa observou que a embalagem também pode interferir na qualidade do produto, mantendo-a por mais tempo.

? A escolha da embalagem adequada pode valorizar o produto não só na aparência geral, mas também na sua qualidade específica.

Outro aspecto interessante diz respeito à pungência da cebola, da sensação picante que os consumidores sentem ao comê-la. No caso da cebola roxa, a pungência pode ser ainda maior, dependendo da variedade e, nessa pesquisa, as etapas de processamento mínimo reduziram em até 50% a pungência da cebola roxa. As cebolas roxas utilizadas nesse experimento foram classificadas como picantes. No entanto, logo após o processamento, as cebolas roxas puderam ser classificadas como pungentes, e como suaves ao final do experimento.

? Considerando o aumento na demanda por bulbos com menor pungência para consumo direto, a redução da pungência nas cebolas minimamente processadas pode promover aumento do consumo desses produtos ? detalhou Natalia.

Mais um fator que se considerou na pesquisa é que a cebola é um dos vegetais mais ricos em quercetina, poderoso composto com propriedades antioxidantes e anticarcinogênicas, e que apesar da redução de quercetina durante o armazenamento, a cebola minimamente processada ainda continha níveis elevados do composto.

? Isso demonstra que o processamento mínimo ainda mantém a cebola como uma das hortaliças mais ricas em quercetinas ? finalizou a pesquisadora.