



Temperatura influi na cebola minimamente processada

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 roxa, um estudo realizado na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba, constatou 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”, afirma a cientista dos alimentos, Natalia Dallocca Berno. Segundo ela, no cenário brasileiro atual, as temperaturas de comercialização e armazenamento raramente são respeitadas.

Desenvolvido pelo Programa de Pós-Graduação (PPG) em Ciência e Tecnologia de Alimentos, sob orientação do professor Ricardo Alfredo Kluge, do Departamento de Ciências Biológicas (LCB), o estudo *Processamento mínimo de cebola roxa: aspectos bioquímicos, fisiológicos e microbiológicos* buscou conhecer, com detalhes, a fisiologia e manuseio da cebola em questão. “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”, explica.

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 ‘picante’. No entanto, logo após o processamento, as cebolas roxas puderam ser classificadas como ‘pungente’ e como ‘suave’ 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”, esclarece 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.

Nível mundial de importância



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 de bulbo é pequena e concentra-se no nordeste e aos redores de Belo Horizonte (MG).

Mas 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.

O projeto foi realizado no Laboratório de Fisiologia e Bioquímica Pós-Colheita, do Departamento de Ciências Biológicas (LCB) da ESALQ, e contou com a colaboração do comerciante de cebola de Petrolândia (SC), Jair Marinho Neto. O apoio foi da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp).

Fotos: Natalia Dallocca Berno

Fonte: Alicia Nascimento, Assessoria de Comunicação ESALQ