

Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC/CNPq
Palavras-chaves: alface, corte diferenciado, análises físico-químicas

Introdução

Nos últimos anos, as mudanças no estilo de vida de grande parte da população, têm causado modificações nos hábitos alimentares, as pessoas estão buscando uma alimentação mais saudável. Ao mesmo tempo, necessitam de produtos que sejam práticos, de preparo rápido e simples. Frutas e verduras são alimentos valorizados por preencherem as expectativas quanto à nutrição. Entretanto, especialmente as hortaliças folhosas são pouco práticas, muito perecíveis, exigindo abastecimento frequente e considerável trabalho de limpeza, quando adquiridas *in natura*.

O presente trabalho visou estudar a influência de processos de colheita diferenciados em quatro tipos de alface (Repolhuda Americana ‘Graciosa’, Solta Crespa ‘Vanda’, Solta Lisa ‘Marcela’ e Solta Crespa ‘Lavínia’) com objetivo de manuseio mínimo e manutenção de sua qualidade, dentro dos padrões seguros e legais de consumo. Este faz parte de um projeto mais amplo (FAPESP 2011/50036-6) intitulado Qualidade de Alface em Sistema Integrado de Colheita e Pós-Colheita.



Figura 1. Tipos morfológicos principais da alface, Repolhuda Lisa, Repolhuda Crespa ou Americana, Solta Crespa, Solta Lisa. **Fonte.** Embrapa (2009).

Resultados e Conclusões

Considerando-se todas as etapas do processo, quanto aos sistemas de colheita estudados, para a alface ‘Graciosa’ o sistema de colheita realizado pelo tratamento corte 1 (transição caule raiz) não é recomendado, sendo os demais iguais para manutenção da qualidade. Já para a alface ‘Vanda’ recomenda-se os sistemas corte do produtor e corte 1, pois obtiveram uma degradação lenta dos parâmetros físico-químicos. Para a alface ‘Marcela’ recomenda-se o sistema de colheita representado pelos tratamentos com raiz e corte 2 Para a alface ‘Lavínia’, recomenda-se o sistema de colheita representado pelos tratamentos com raiz e corte do produtor.

Houve redução da qualidade das plantas de alface do 1 ao 5 dia de armazenamento, sendo que no 6 dia as plantas em todos os tratamentos foram consideradas inaceitáveis quanto a sua aquisição, com exceção da alface ‘Lavínia’ no tratamento com raiz e corte 2. No 9 dia de armazenamento todas as amostras foram consideradas impróprias para o consumo.

Agradecimentos: Ao CNPq pela bolsa e à FAPESP (Proc. No.: 2011/50036-6) pelo auxílio à pesquisa

Materiais e Métodos

Foram estudados os sistemas de colheita diferenciada com raiz e com corte que minimizassem o dano por corte, denominados de corte 1 e 2, realizados na transição caule raiz, entre o início da zona radicular e a primeira inserção de folha, comparado com o processo de colheita convencional. A qualidade do produto foi determinada por análises físico-químicas: pH, acidez total titulável, sólidos solúveis totais, vitamina C, perda de massa e análise sensoriais. A interpretação dos resultados foi realizada por análise de variância e teste de Tukey a 95% de confiabilidade.

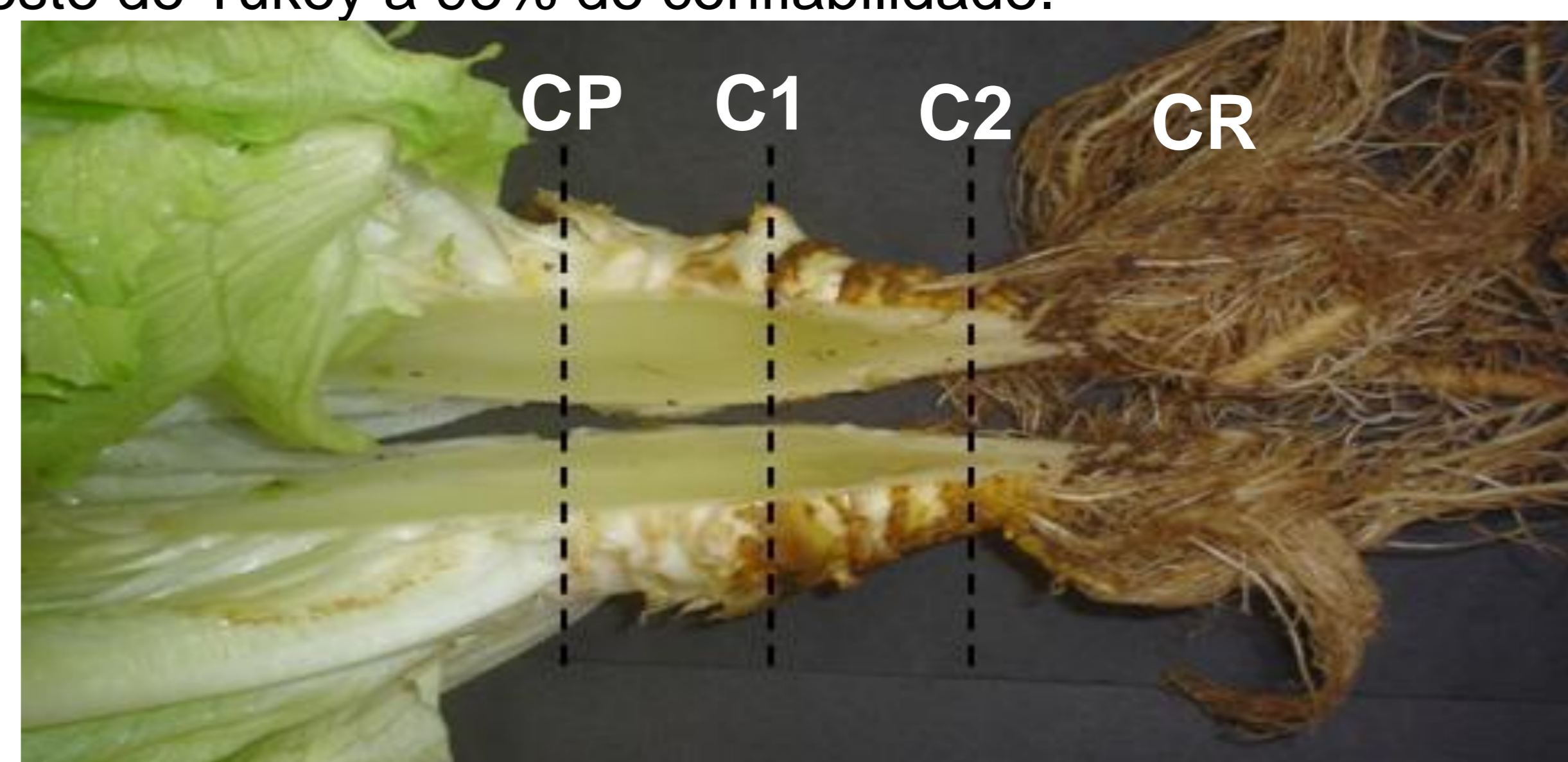


Figura 2. Tipos de cortes estudados: corte do produtor (CP), com raiz (CR), corte na transição caule raiz (C1) e corte entre o início da zona radicular e a primeira inserção de folha (C2).

As amostras que seguiram para estudo de corte diferenciado foram colhidas com raiz para que em laboratório fossem realizados os cortes 1 e 2. Para padronização das alturas do corte utilizou-se um paquímetro com a distância de 1 mm acima da raiz para o corte na transição caule raiz (C1) e a distância de 15 mm para o corte entre o início da zona radicular e a primeira inserção de folha (C2).

Após a colheita, as unidades experimentais obedeceram ao protocolo abaixo.

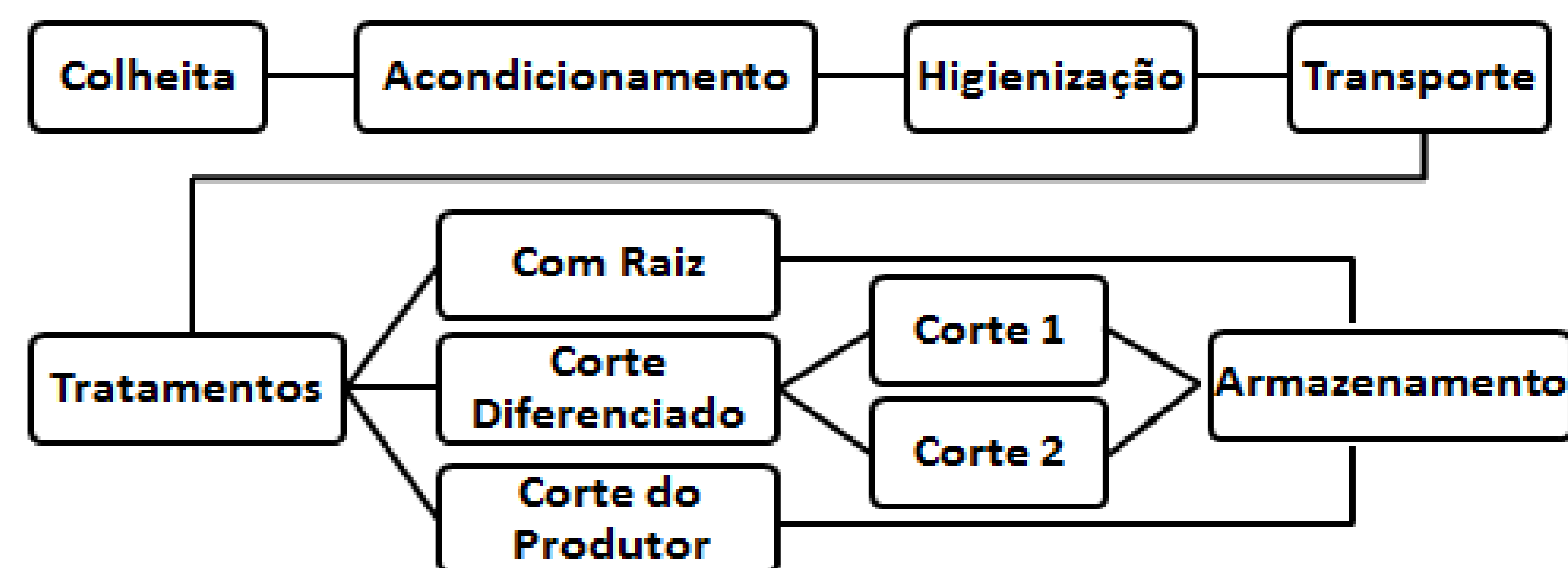


Figura 3. Fluxograma de execução do experimento.