

BOTREL N; MELO RAC; MADEIRA NR; FONSECA MJO. 2016. Estudo da vida útil de azedinha e peixinho em diferentes formas de armazenamento In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 54. Anais... Recife: ABH, p. 592.

Estudo da vida útil de azedinha e peixinho em diferentes formas de armazenamento

Neide Botrel¹; Raphael Augusto de Castro e Melo¹; Nuno Rodrigo Madeira¹; Marcos José de Oliveira Fonseca²

¹Embrapa Hortaliças. BR 060, Km 09, Caixa Postal 218, 70351-970, Brasília – DF. neide.botrel@embrapa.br, nuno.madeira@embrapa.br; raphael.melo@embrapa.br, ² Embrapa Agroindústria de Alimentos, marcos.fonseca@embrapa.br

RESUMO

Dentre as espécies folhosas de hortaliças não convencionais, destacam-se a azedinha (*Rumex acetosella* L.) e o peixinho (*Stachys byzantina* C.) pela rusticidade e sabor. Suas folhas podem ser consumidas de diversas formas, porém pouco se sabe como devem ser armazenadas. O objetivo deste trabalho foi avaliar a vida útil destas espécies em diferentes temperaturas (ambiente, 10° C e 5° C) e tipos de embalagens (sem embalagem, bandeja de polipropileno envolta com filme plástico de baixa densidade 10 micras), a fim de oferecer subsídios para um maior tempo de comercialização e consumo. As folhas foram colhidas na área destinada ao plantio de hortaliças não convencionais da Embrapa Hortaliças, Brasília-DF, encaminhadas ao Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Foram avaliadas a aparência numa escala de notas de 1 (totalmente túrgida) a 5 (extremamente murcha); teor de clorofila por clorofilômetro portátil (SPAD) e a perda de massa. O teor inicial de clorofila na azedinha foi de 37,97 e no peixinho foi de 46,35. A azedinha apresentou 8,85% de matéria seca e o peixinho 27,09%. A azedinha embalada a 5° C apresentou vida útil de 6 dias, enquanto que a 10° C as folhas se apresentavam murchas e amareladas, com nota 4 e teor de clorofila 34,48. O peixinho, cujas folhas são pilosas e apresentam maior resistência, apresentou vida útil de oito dias a 5° C, com excelente aparência, nota 1 e teor de clorofila de 45,33 e sem embalagem permaneceu com boa aparência, nota 2 e 41,07 de clorofila. A perda de massa na azedinha embalada, em um dia de armazenamento em temperatura ambiente foi de 37 %, enquanto que a 5° C após seis dias foi de 14%. Conclui-se que tanto a azedinha quanto o peixinho devem ser embalados e armazenados a 5° C, podendo estender o tempo de consumo por seis e oito dias, respectivamente.

PALAVRAS-CHAVE: *Rumex acetosa*, *Stachys lanata*, conservação, embalagem.

REFERÊNCIAS:

- MADEIRA NR; SILVA PC; BOTREL N; MENDONÇA JL; SILVEIRA GSR; PEDROSA MW. 2013. *Manual de produção de hortaliças tradicionais*. Brasília, DF: Embrapa, 156 p.
- MADEIRA NR; SILVEIRA GSR; MASCARENHAS, MHT; BORTOLINI, LOF. 2010. *Rescue of non-conventional vegetable crops in Minas Gerais, Brazil*. In: INTERNATIONAL HORTICULTURAL CONGRESS, Lisboa. Science and horticulture for people: abstracts. Lisbon: ISHS, 2010. v. 2, p. 602. Resumo S13.208.