09-AVALIAÇÃO DO TEOR DE ÁCIDO PIRÚVICO EM BULBOS DE CEBOLA DE DIFERENTES CONSISTÊNCIAS, PROVENIENTE DA CULTIVAR ALFA SÃO FRANCISCO

M.A.Rodrigues; I.C.N. Santos; C.A.F.Santos; A.K.N.S.Coelho; R.S.N.Lima

Embrapa Semi-Árido, BR 428, Km 152, Zona Rural - Caixa Postal 23, Petrolina, PF

E-mail:eninharodrigues@hotmail.com

No Brasil, em ordem de importância sócio-econômica, a cultura da cebola ocupa entre as hortaliças um dos primeiros lugares, com uma produção em torno de 1 milhão de toneladas\ano. Na região Nordeste, tem sido feitos estudos de melhoramento genético visando à obtenção de cultivares de cebola doce, de forma a aumentar o consumo in natura. O sabor característico, pungente, da cebola é devido ao metabolismo do enxofre associado com a síntese de composto organossulfurados pela planta. A quantificação do nível de ácido pirúvico é o procedimento indireto de rotina mais utilizado no desenvolvimento de cebola suave. O objetivo deste trabalho foi à quantificação de dois diferentes grupos de bulbos de 'Alfa São Francisco', de maior e menor firmeza, ao aperto dos dedos, de forma a acelerar o processo de identificação de bulbos de cebola doce para recombinação genética. Foram selecionados dezesseis bulbos ao acaso, que apresentaram maior firmeza (GI) e outros quatorze bulbos de menor firmeza (GII). A média do teor de ácido pirúvico do grupo GI foi de 7,95 umol/ml de suco de cebola e no GII foi de 7,49 umol/ml. Os valores extremos observados foram de 5,72 a 10,08 umol/ml no GI e de 4,71 a 9,94 umol/ml no GII. Os valores médios de sólidos solúveis totais (SST) foram de 12,4 e 9,4 para GI e GII, respectivamente. Uma avaliação para firmeza dos bulbos é preliminarmente sugerida para identificação de um maior número de bulbos com baixo teor de ácido pirúvico, considerando que os bulbos de menor firmeza (GII) apresentaram os menores valores de ácido pirúvico, assim como de sólidos solúveis totais (SST). A quantificação do ácido pirúvico é, contudo indispensável.

Palavras-chaves: Allium cepa, pungência, cebola doce.

Financiamento: FACEPE, CNPq e Embrapa.