

## **Perdas pós-colheita em rúcula comercializada no mercado varejista do Distrito Federal.**

Helen Coelho de Amorim<sup>1</sup>, Gilmar Paulo Henz<sup>2</sup>, Leonora Mansur Mattos<sup>2</sup>

<sup>(1)</sup> Faculdade da Terra de Brasília, 72610-300 Brasília-DF; <sup>(2)</sup> Embrapa Hortaliças, Lab. Pós-Colheita, 70359-970 Brasília-DF. E-mail: [gilmar@cnph.embrapa.br](mailto:gilmar@cnph.embrapa.br); [leonora@cnph.embrapa.br](mailto:leonora@cnph.embrapa.br)

### **RESUMO**

No Distrito Federal (DF), a rúcula é comercializada em maços amarrados, com ou sem embalagens, e apresenta qualidade muito variável e perdas elevadas por descarte. O objetivo deste trabalho foi determinar as perdas e caracterizar a rúcula comercializada no varejo do DF. Os distintos tipos de rúcula foram adquiridos no mercado varejista do DF em março/2007 e caracterizados quanto ao número de plantas por maço, número médio de folhas por planta e tamanho das folhas. Para estimar as perdas, tomou-se cinco plantas ao acaso de cada maço, classificando-se as folhas em consumíveis ('boas') e descartadas por defeitos (folhas quebradas, amassadas, amareladas, danos por insetos e doenças, folhas muito pequenas). A rúcula comercializada no DF é muito variável e não segue nenhuma padronização. Os maços têm em média 25 plantas por maço, variando de 9 (plantas grandes e desenvolvidas) a 60 (plantas pequenas). O número de folhas por maço variou de 4,2 (plantas pequenas) a 11,3 (plantas grandes e desenvolvidas). O comprimento das folhas consideradas como grandes variou de 19 cm a 31,5 cm, e das classificadas como pequenas variou de 11,4 cm a 17,1 cm. O descarte de folhas foi muito elevado, variando de 39,3% a 82,6%. As causas do elevado percentual de descarte das folhas devem-se a alta perecibilidade da rúcula e ao manuseio e transporte inadequado dos maços, começando já no campo com o amarrio muito apertado com os fitilhos vegetais, que quebra principalmente as folhas maiores e mais desenvolvidas e também provoca muitos amassamentos.

Palavras-chave: *Eruca sativa*, manuseio, descarte, qualidade

## **ABSTRACT - Postharvest losses of rocket commercialized at the retail market of Brasília, DF, Brazil.**

The goal of this paper was to characterize the rocket types traded at the retail market in Brasília, Brazil, and to determine the postharvest losses. Fourteen rocket bunches were purchased at the local market and the number of plants per bunch and the leaf size were evaluated. Postharvest losses were estimated in 5 plants chosen at random from each bunch. Leaf quality was evaluated concerning appearance (bruises, mechanical and insect damage, diseases, leaf form and size). Each rocket bunch had an average of 25 plants, ranging from 9 (larger plants) to 60 (small plants). Postharvest losses were considered very high, ranging from 39.3% to 82.6%. Rocket bunches are hand-harvested in the field, without trimming or a further selection, and the main handling practices are poor, causing heavy postharvest losses.

Keywords: *Eruca sativa*, arugula, roquette, handling, quality

## **INTRODUÇÃO**

Depois da alface, a rúcula é uma das hortaliças mais populares atualmente no Brasil para consumo na forma de saladas. Além de seu sabor característico, suas propriedades nutricionais fazem com que seja cada vez mais apreciada pelos brasileiros (Filgueira, 2000; Sigrist, 2002). A rúcula tradicionalmente era cultivada em hortas domésticas por descendentes de imigrantes europeus residentes nas regiões Sul e Sudeste do Brasil, principalmente por italianos, portugueses e espanhóis.

A rúcula é muito popular na Itália, sendo cultivada em cultivo protegido, em hidroponia e também em campo aberto (Pimpini & Enzo, 1997). É comercializada na forma de folhas destacadas embaladas em unidades de 150 g (Pimpini & Enzo, 1997). No Brasil, a rúcula é cultivada por produtores tradicionais de hortaliças folhosas no sistema convencional, por produtores orgânicos e também no sistema hidropônico (Filgueira, 2000; Sigrist, 2002). No varejo, pode ser facilmente encontrada em supermercados, 'sacolões', quitandas, frutarias e feiras-livres. A forma mais comum de comercialização é em maços com aproximadamente 200g,

mas também são constatadas outras formas de apresentação do produto. Não existem muitas informações sobre a vida de prateleira da rúcula, estimada em 1-2 dias (Sigrist, 2002).

O objetivo deste trabalho foi determinar as perdas da rúcula comercializada em maços e caracterizar o número de plantas por maço e o número e tamanho das folhas.

## **MATERIAL E MÉTODOS**

No mês de março de 2007, foram visitados dois hipermercados, quatro supermercados, quatro 'sacolões', duas quitandas e duas feiras-livres para aquisição de diferentes tipos de rúcula comercializados no Distrito Federal. Foram comprados três maços de rúcula de cada tipo, considerando-se o modo de produção (convencional, orgânico e hidroponia), forma de apresentação, embalagem, origem ou identificação do produto, preço e peso bruto. De cada maço, tomou-se cinco plantas ao acaso e separou-se as folhas consideradas como aptas ao consumo levando-se em consideração sua aparência e qualidade (íntacta, verde-escura, tamanho de folha médio a grande). Considerou-se como defeitos das folhas a presença de amassamentos (áreas encharcadas, verde bem escuras); folhas quebradas; folhas amareladas; folhas danificadas por insetos ou doenças; folhas muito pequenas, sem o formato típico da rúcula.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Foram identificados e coletados 14 tipos de rúcula no mercado varejista do Distrito Federal em março de 2007, sendo a maior parte produzido no sistema convencional e vendido sem embalagem. O número de plantas por maço apresentou grande variação devido ao tamanho das plantas de cada maço, variando de 9 (plantas grandes e desenvolvidas) a 60 (plantas pequenas). De um modo geral, observa-se que a rúcula comercializada no DF tem em torno de 25 plantas por maço. O número de folhas por maço variou de 4,2 (plantas pequenas) a 11,3 (plantas grandes e desenvolvidas). O comprimento das folhas consideradas como grandes variou de 19 cm a 31,5 cm, considerando toda a extensão. O tamanho das folhas classificadas como pequenas variou de 11,4 cm a 17,1 cm

(Tabela 1). O descarte de plantas e folhas dos maços foi muito elevado, variando de 39,3% a 82,6% (Tabela 1).

O consumo de rúcula tem crescido no Brasil (Filgueira, 2000; Sigrist, 2002), mas sua qualidade ainda é variável, como observado no DF, onde não passa por nenhum tipo de classificação ou padronização. Na Itália, a rúcula é comercializada no varejo em folhas destacadas em embalagens de 150 g (Pimpini & Enzo, 1997). O produto oferecido no mercado varejista é muito variável em aparência, qualidade e embalagem. As plantas são cultivadas em linhas bem adensadas, e são arrancadas, amarradas no campo e depois transportadas até um galpão. A rúcula é muito perecível, com duração de apenas 1-2 dias (Sigrist, 2002). Uma das causas do elevado percentual de descarte das folhas deve-se ao manuseio inadequado dos maços, começando já no campo com o amarrão muito apertado, causando injúrias mecânicas nas folhas.

#### LITERATURA CITADA

- FILGUEIRA FAR. 2000. *Novo manual de olericultura*. Viçosa: UFV. 402p.
- PIMPINI F; ENZO M. 1997. Present status and prospects for rocket cultivation in the Veneto region. In: PADULOSI S; PIGNONE D. (eds.). *Rocket: a Mediterranean crop for the world*. Roma: International Plant Genetic Resources Institute. p.51-66.
- SIGRIST JM. 2002. *Estudos fisiológicos e tecnológicos de couve-flor e rúcula*. Piracicaba: ESALQ. 112p. (Tese de doutoramento).

**Tabela 1.** Número de plantas por maço, número de folhas por planta, comprimento das folhas e porcentagem de descarte das plantas dos maços da rúcula comercializada no Distrito Federal. Brasília-DF, 2007.

Produto	Plantas/maço (n°)	Folhas (n°)	Comp. folhas (cm)		Descarte folhas/maço (%)
			grandes	pequenas	
A	24	5,1	31,5	22,2	64,3
B	25	4,2	30,3	12,8	82,6
C	25	5,4	23,9	12,8	64,0
D	35	6,5	25,7	14,7	79,3
E	13	5,3	22,5	12	39,3
F	28	4,5	21,8	12,4	76,0
G	25	7,0	21,3	11,9	53,1
H	57	5,8	22,5	14,2	75,0
I	9	11,3	30,8	15,7	71,2
J	21	5,4	24,7	14,1	67,9
L	23	5,3	24,1	12,7	42,9
M	19	4,7	19	11,4	43,5
N	60	4,8	21	13,1	52,4