



XXIX CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (CIC)
2019

UACSA, UAST, UFAPE, CODAI e UEADTEC
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação
Coordenação de Programas Especiais



ATRASO NA COLHEITA DE CVS. DE RAÍZES DE BATATA DOCE PARA FINS DE PROCESSAMENTO MÍNIMO

Rosilene Alves de Medeiros¹, Valécia Nogueira Santos e Silva², Lucas Vinícius Pierre de Andrada³, Kelem Silva Fonseca⁴, Aurélio Paes Barros Júnio⁵, Adriano do Nascimento Simões⁶
E-mail: rrosilene.medeiros@gmail.com

1 Graduanda em Biologia da UFRPE/UAST

2 Mestranda em Fitotecnia da UFRPE/UAST

3 Gradando em Biologia da UFRPE

4 Bolsista PNPd-CAPES/FCEPE

5 DCV - UFRPE

6 Professor da UFRPE/UAST

O atraso na colheita tem sido um manejo importante para incrementar os compostos bioativos de algumas cultivares de batata minimamente processadas de polpa branca e colorida. Esse manejo abre uma janela antes não investigada para tornar esta raiz uma potencial biofábrica de compostos bioativos, agregando-a valor. Objetivou-se identificar a melhor época de colheita para a comercialização após o processamento mínimo das cvs. Mãe de Família Roxa, Polpa Beterraba e Jerimum. As raízes foram colhidas aos 120, 150 e 180 dias após o plantio, submetidas ao processamento mínimo e mantidas a 5 °C, por 15 dias. O delineamento utilizado, dentro de cada variedade estudada, foi em blocos casualizados em esquema fatorial 3 x 4, sendo três épocas de colheita e quatro dias de avaliação, com três repetições. Cada unidade experimental foi composta por 200 g de rodela por embalagem. Foram realizadas as seguintes análises: visual, perda de massa fresca (PMF), sólidos solúveis (SS), tempo de cocção, rendimento e compostos fenólicos totais. Observou-se que durante a conservação refrigerada as raízes colhidas aos 120 dias apresentaram uma aparência comprometida no tempo zero, deteriorando-se rapidamente logo após cortadas. Além disso, nesse período os rendimentos obtidos foram os mais baixos. Para a PMF, todos os tratamentos das três cultivares apresentaram perda de massa inferior a 1%. O atraso na colheita incrementou o teor de SS no dia 0 para cv. Mãe de Família Roxa, para as demais cvs. o atraso na colheita não refletiu no aumento dos SS. No início do experimento, o tempo de cocção foi menor para as cultivares Mãe de Família Roxa e Jerimum com o atraso na colheita. Por outro lado, para a cv. Beterraba, o avanço da colheita proporcionou maiores tempos de cocção. Durante o armazenamento refrigerado, as batatas colhidas aos 120 dias apresentaram maior incremento nos compostos fenólicos, em relação àquelas colhidas aos 150 e 180 dias, porém, as mesmas escureceram, tornando-se não comerciais. Diante dos resultados observados, sugere-se colheitas mais tardias, 150 a 180 dias para a destinação das cultivares estudadas e para a comercialização na forma minimamente processada.

Palavras-chave: *Ipomoea batatas*, qualidade, processamento mínimo.

Área do Conhecimento: Ciências Agrárias.

Realização:



Apoio:



FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALLES
F A D U R P E