

## 10-AVALIAÇÃO DO TEOR DE ÁCIDO PIRÚVICO EM DUAS CULTIVARES DE CEBOLA: CASCUDA BRONZEADA ROXA E CASCUDA BRONZEADA AMARELA

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

E-mail: [ierlacarla@yahoo.com.br](mailto:ierlacarla@yahoo.com.br)

A importância da cultura da cebola está relacionada principalmente, ao seu aspecto social, empregando no Nordeste em torno de 70.000 pessoas, direta e indiretamente, em quase 10.000 ha. No Brasil, o consumo de cebola por habitante é de cerca de 6 kg/ano, desde a década de 80. O baixo consumo desta hortaliça é atribuído, em parte, ao seu sabor peculiar, pungente. Como a cebola tem se destacado pelos seus benefícios à saúde humana, faz-se necessário à identificação de genótipos com menor pungência, por serem mais agradáveis ao paladar que a de sabor picante. Este trabalho tem como objetivo quantificar a variação do ácido pirúvico em bulbos de cebola, como uma forma indireta da pungência, procurando identificar cebolas de sabor suave dos tipos cascuda-roxa e cascuda-amarela bronzeadas. Foram selecionados ao acaso 57 bulbos da cebola cascuda-roxa bronzeada (CRB) e 32 bulbos da cebola cascuda-amarela bronzeada (CAB) para serem quantificadas para o teor de ácido pirúvico. A média do tipo CRB foi de 7,00  $\mu\text{mol/mL}$  de suco de cebola e do tipo CAB foi de 7,78  $\mu\text{mol/mL}$ . Os valores extremos observados foram de 2,96 a 13,14  $\mu\text{mol/mL}$  e de 5,24 a 10,6  $\mu\text{mol/mL}$  para CRB e CAB, respectivamente. Dos 57 bulbos da CRB quantificados, 6 bulbos apresentaram valores de ácido pirúvico variando de 2,96 a 3,86  $\mu\text{mol/mL}$ , que são considerados como de pungência suave. Dos 32 bulbos da CAB nenhum pode ser considerado como cebola suave. Três bulbos do CRB, que apresentaram os menores teores de ácido pirúvico, foram levados para serem auto fecundadas no campo, com o objetivo de desenvolver uma população de cebola cascuda-roxa, de sabor suave a doce, o que ainda não existe no mercado.

Palavras-chaves: *Allium cepa*, pungência, cebola suave.

Financiamento: FACEPE, CNPq e Embrapa.