

V33 - AVALIAÇÃO DE PUNGÊNCIA EM DIFERENTES GENÓTIPOS DE *Allium cepa* (cebola) PELA DETERMINAÇÃO DO ÁCIDO PIRÚVICO

Paula Luciana dos Santos (voluntária), Ana Cristina Atti dos Santos, Marcelo Rossato - Deptº Física e Química/UCS - paulalsantos@hotmail.com

A pungência é a característica que expressa o sabor picante da cebola e está relacionada indiretamente à presença do ácido pirúvico. Quando cortada, mastigada ou macerada, esta hortaliça sofre reações químicas que fazem ressaltar a presença desse ácido no bulbo. A pungência é uma característica econômica bastante importante, pois quanto menos pungente a cebola, mais agradável para o consumo “in natura”. Diante do exposto, objetivou-se com esse trabalho avaliar a concentração de ácido pirúvico em 14 genótipos produzidos pelo Programa de Melhoramento Genético de Cebola da Embrapa. O procedimento experimental foi conduzido com 10 bulbos de cada genótipo, sendo que cada um deles foi testado em, no mínimo, triplicata, totalizando 56 análises. Cada bulbo foi cortado longitudinalmente em quatro partes, e $\frac{1}{4}$ foi triturado na proporção 1:1 cebola:água. Adicionou-se 1,5 mL de TCA 5%, deixando em repouso por 1 hora. Uma alíquota do suco foi diluída em 18 mL de água destilada e a concentração de ácido pirúvico foi medida adicionando 1 mL da alíquota a 1mL de água e 1 mL de 2,4 dinitrofenilhidrazina 0,0125%. As soluções foram incubadas a 37° C por 10 minutos e logo após foi adicionado 5mL de NaOH 0,6 N, paralisando a reação enzimática. A leitura foi feita em espectrofotômetro a 420 nm e a concentração de ácido pirúvico determinada com referência na curva padrão de piruvato de sódio (0 a 50 umol/L). Os dados foram analisados pelo teste de Duncan a 5%. As análises estatísticas mostraram que os genótipos 34, 35 e 5 apresentam as concentrações mais elevadas de ácido pirúvico (14 a 16 umol/g) e que diferem estatisticamente do genótipo 96, que apresentou a menor concentração (6 umol/g). Não houve diferença estatística entre os demais genótipos. Segundo a classificação proposta por Schwimmer, as cebolas apresentam pungência intermediária (8 a 10 umol/g) e forte (15 a 20 umol/g).

Palavras-chave: cebola, pungência, ácido pirúvico

Apoio: UCS