

2º Encontro da SBPC em MS/ XI ENEPEX / XIX ENEPE/ 22ª SNCT - UEMS / UFGD 2025

INFLUÊNCIA DO HORÁRIO DE COLHEITA NA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE ALFACE (*Lactuca sativa* L.) NA REGIÃO DO BOLSÃO SUL-MATO-GROSSENSE

Instituição: Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul / Unidade Universitária de Cassilândia - MS

Área temática: Ciências Agrárias

SOUZA, Lucas Daniel Pereira¹ (lucasdanielpereiradesousa@gmail.com), **OLIVEIRA**, Vitor Garcia de¹ (miltongarcia2040@gmail.com), **PANAROTTO**, Victoria Candido¹ (vipanarotto@icloud.com), **RIBEIRO**, Fernanda Cristina Silva² (fernanda.ribeiro@uems.br).

¹ – Discente do Curso de Agronomia, Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Rod. MS 306, km 6,4, Cassilândia, MS;

² – Docente do Curso de Agronomia, Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Rod. MS 306, km 6,4, Cassilândia, MS;

A alface (*Lactuca sativa* L.) é a hortaliça folhosa mais consumida no Brasil. Ela dispõe de diversos benefícios à saúde humana apresentando inúmeras vitaminas, fibras e sais minerais que auxiliam no combate ou na prevenção de doenças. Entretanto, trata-se de um produto altamente perecível, com grande sensibilidade à perda de água, escurecimento e degradação fisiológica, o que limita sua vida útil. O horário de colheita impacta diretamente sua conservação pós-colheita, influenciando processos fisiológicos como respiração, transpiração, teor de clorofila e manutenção do frescor. O objetivo geral deste trabalho foi avaliar a influência do horário de colheita na vida útil da alface. O experimento foi realizado na horta experimental da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, em Cassilândia-MS, utilizando mudas comerciais transplantadas em canteiros, em espaçamento de 0,25 m entre plantas. Foram definidos dois tratamentos: colheita às 6h e colheita às 12h, avaliados nas estações de verão e inverno. Após a colheita, as plantas foram transportadas ao laboratório de Pós-colheita e Análise de Alimentos, selecionadas e submetidas a análises de perda de massa fresca acumulada (PMFA), teor de clorofila e avaliação visual ao longo do período de armazenamento, 0, 3, 6, 9, 12 e 15h após a colheita. O experimento deu-se por encerrado quando 50% das plantas estavam murchas e sem valor comercial. O delineamento foi inteiramente casualizado com 12 repetições, sendo a unidade experimental uma planta de alface. Os dados foram analisados pela estatística descritiva. No verão, a colheita às 6h proporcionou menor perda de massa, 35,7% em alfaces avaliadas com 14 horas, enquanto a colheita ao meio-dia sofreu murchamento precoce e aceleração na deterioração, atingindo 19,7 % de PMF com 7 horas, sendo descartadas posteriormente. No inverno, as diferenças entre os horários foram menos expressivas, mas a colheita matinal ainda apresentou vantagem na manutenção da qualidade visual e da turgidez das folhas, atingindo 16,2% de PMF com 15 h, enquanto plantas colhidas ao meio dia atingiram 11,9% de PMF com 12h de avaliação. O teor de clorofila em plantas colhidas às 6h, apresentou aumento com 6h de avaliação. Isso implica em degradação de clorofila menor que a taxa de perda de água devido menor metabolismo, ocorrendo concentração dos pigmentos de clorofila devido a PMFA. As análises visuais confirmaram que temperaturas mais elevadas no momento da colheita intensificam o estresse fisiológico e a degradação, enquanto condições mais amenas favorecem a conservação. Conclui-se que a colheita realizada em horários frescos, especialmente no início da manhã, é a estratégia mais eficiente para prolongar a vida útil, preservar a qualidade e reduzir perdas da alface, sendo uma recomendação importante para produtores da região visando maior eficiência na comercialização e melhor aproveitamento do produto.

PALAVRAS-CHAVE: Armazenamento, hortaliça e vida útil.

AGRADECIMENTOS: À Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul pela concessão da bolsa PIBIC-UEMS ao primeiro autor.