

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

EFEITO DO ÁCIDO SALICÍLICO NA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE CEBOLINHA

Instituição: Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul

Área temática: Pesquisa - Ciências Agrárias /Agronomia

PANAROTTO, Victoria Candido¹ (vipanarotto@icloud.com); **SOUZA**, Lucas Daniel Pereira (lucasdanielpereiradesousa@gmail.com); **OLIVEIRA**, Vítor Garcia (miltongarcia2040@gmail.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 cebolinha (*Allium fistulosum* L.) é uma espécie pertencente à família Alliaceae, amplamente cultivada em diversas regiões do mundo, especialmente em países de clima tropical e subtropical. A fase pós-colheita é essencial para garantir que o produto chegue ao consumidor com aparência, frescor e valor nutricional preservados. Desta maneira, o presente estudo teve como objetivo avaliar o efeito do ácido salicílico na conservação pós-colheita da cebolinha, com ênfase na preservação da clorofila e na manutenção da qualidade visual do produto ao longo do armazenamento. Maços de cebolinha foram adquiridos do comércio local, provenientes de uma mesma área de cultivo para garantir uniformidade e minimizar variações relacionadas ao manejo agrícola. Após a colheita foi feito o seu beneficiamento, sendo realizada a limpeza das folhas amarelecidas e deterioradas, e padronizado o peso dos maços, 35g ± 1g. Os maços foram divididos em dois grupos experimentais correspondentes aos tratamentos aplicados: T1 (controle) - maços imersos em água destilada pura, e T2 - maços submetidos à imersão em solução de ácido salicílico, 2µmol/L, concentração estabelecida com base em literatura científica. Os maços foram dispostos em bancada e foram realizadas avaliações diárias. O experimento foi analisado nos tempos de armazenamento 0h, 1h, 3h, 5h, 7h, 21h, 31h, 45h, 55h e 69h., quando se deu o fim da vida útil das hortaliças. As variáveis analisadas ao longo do armazenamento foram: perda de matéria fresca (PMFA), teor de clorofila, teor de matéria seca (MS) e análise visual. A PMFA teve um comportamento similar nos dois tratamentos, atingindo em 7 horas de avaliação, 6,9 % para o controle e 7,9 % para os maços que receberam aplicação de ácido salicílico. Às 21h de avaliação os maços de ambos os tratamentos atingiram acima de 13% de PMFA. Mesmo com esse alto valor, devido à estrutura morfológica da cebolinha, onde as folhas são mais espessas, visualmente ainda estavam aptas para comercialização. O teor de clorofila teve redução gradativa para ambos os tratamentos, com teores ao final da avaliação de 11,8 e 12,4, respectivamente, para os tratamentos 1 e 2. Em relação à MS, o tratamento com ácido salicílico proporcionou maior teor. O acúmulo de MS ao final do experimento mostra que a PMFA é maior que a perda de MS, o que gera uma concentração de sólidos no material vegetal. Porém, ao comparar os tratamentos, a maior quantidade de MS nos maços que tiveram aplicação de ácido salicílico mostra uma preservação do consumo de substratos no processo respiratório, visto que o ácido salicílico pode modificar a taxa metabólica em resposta ao estresse, auxiliando a planta na adaptação. Na análise visual é observado uma melhor aparência dos maços tratados com ácido salicílico, apesar de PMFA similar ao tratamento controle. Desta maneira, pode-se concluir que, para as condições em que o experimento foi realizado, a aplicação de 2µmol/L ácido salicílico mostra-se pouco eficiente quanto à preservação pós-colheita da cebolinha, sendo necessários outros estudos com diferentes concentrações do ácido salicílico para uma melhor análise do seu efeito na conservação pós-colheita de cebolinha.

PALAVRAS-CHAVE: *Allium fistulosum* L., conservação, pós-colheita.

AGRADECIMENTOS: À Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul pela conceção da bolsa e disponibilidade do espaço físico para realização do estudo.