AUMENTO DA VIDA ÚTIL DE ALFACE (*LACTUCA SATIVA* L.) CULTIVADA NA REGIÃO DE CASSILÂNDIA-MS

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

**Área temática: Ciências Agrárias**

**SILVA,** Ana Paula Almeida1 ([paulaagro19@gmail.com](mailto:paulaagro19@gmail.com)); **RIBEIRO,** Fernanda Cristina Silva2 ([fernanda.ribeiro@uems.br](mailto:fernanda.ribeiro@uems.br)).

1 – Estudante graduanda em agronomia; Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul; [paulaagro19@gmail.com](mailto:paulaagro19@gmail.com)

2 – Docente do curso de agronomia; Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul; [fernanda.ribeiro@uems.br](mailto:fernanda.ribeiro@uems.br)

A alface (*Lactuca sativa* L.), hortaliça folhosa mais produzida no Brasil, apresenta curto período de conservação após a colheita, resultando em perdas na produção. O presente trabalho visou avaliar os efeitos da técnica de hidroresfriamento no aumento da vida útil da cultura da alface. O experimento foi realizado na Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Unidade Universitária de Cassilândia-MS. Inicialmente foi efetuado a semeadura em bandejas de poliestireno, sendo utilizadas as sementes de alface da cultivar Diva, cedidas pela empresa Agristar. Canteiros com dimensões de 1,0 m x 12,0 m foram preparados para o transplantio das mudas, onde o solo foi devidamente corrigido quanto às características químicas e físicas. Ao atingirem o ponto de colheita, iniciou-se a colheita das plantas e realizada a limpeza das folhas amarelecidas, deterioradas ou murchas. Posteriormente foi aplicado os tratamentos pós-colheita: T1: alfaces sem pré-resfriamento com água gelada (controle) e T2: alfaces submetidas ao hidroresfriamento com água gelada. As plantas foram submersas em água com gelo na proporção de 3:1 (v/v) à 4 °C. O tratamento controle foi submetido à imersão em água na temperatura ambiente com a finalidade de obter condições semelhantes de retenção de água do tratamento de hidroresfriamento. Foram analisadas as variáveis: teor de clorofila, peso fresco e peso seco das alfaces. O delineamento experimental utilizado foi o DIC, em esquema de parcelas subdivididas, obtendo-se nas parcelas os dois tratamentos e nas subparcelas os seis periodos de observações, 0h, 12h, 24h, 36h, 48h e 72h. O experimento foi composto por quatro repetições e as unidades experimentais formadas por uma planta de alface, e os dados foram analisados através da estatística descritiva. A perda de matéria fresca ocorreu de maneira crescente nos dois tratamentos. Ao final de 72 h de avaliação as alfaces do tratamento controle e com hidrorresfriamento estavam com elevada perda de água, 38,7% e 18,8 %, respectivamenteos. Esse resultado está de acordo com a análise visual, visto que as alfaces que perderam mais matéria fresca estavam aparentemente mais murchas. O teor de clorofila das folhas de ambos os tratamentos foi reduzindo ao longo do tempo de armazenamento. Apesar do teor de clorofila no ultimo dia de avaliação ter sido semelhante nos dois tratamentos, a maior degradação durante o período de avaliação ocorreu em folhas que não foram submetidas ao hidroresfriamento. O uso do hidroresfriamento mostrou-se pouco eficiente para minimizar a senescencia das amostras de alface. Todavia esse experimento foi de suma importância, sendo percebido a necessidade do desenvolvimento de trabalhos futuros na área de pós-colheita na região de Cassilândia com o intuito de verificar técnicas para melhorar e aumentar o tempo de conservação e armazenamento de hortaliças.

**PALAVRAS-CHAVE:** Hidrorresfriamento, conservação, pós-colheita

**AGRADECIMENTOS:** A Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul pela concessão da bolsa PIBIC-UEMS a primeira autora.