



**ENCONTRO NACIONAL DA
SOCIEDADE PORTUGUESA DE QUÍMICA**

LIVRO DE RESUMOS



Coimbra, 2004

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DA CEBOLA DESIDRATADA

Raquel P. F. Guiné, Maria João Dias e Carla Lima Mota

Dep. *Indústrias Agro-Alimentares, ESAV, Viseu*

A cultura da cebola ocupa em Portugal uma área bastante considerável (2.8 a 3.3 mil hectares), assumindo grande interesse quer para consumo interno quer pelas possibilidades de exportação, tanto na sua forma fresca como desidratada.

A desidratação é um dos métodos mais antigos de conservação de alimentos, combinando os efeitos benéficos da estabilidade microbiológica e físico-química com a redução de peso, otimizando custos e operações de manipulação.

Este trabalho tem por objectivo estudar o comportamento dos componentes da cebola após desidratação, realizada em estufa com convecção de ar quente a 50 e a 70 °C, e comparar com a cebola fresca a fim de verificar a obtenção de produtos com qualidade.

A cebola utilizada neste estudo é da variedade Mondego. O valor nutricional da cebola foi avaliado antes da secagem com base nas determinações analíticas do seu conteúdo de humidade, proteína bruta, gordura bruta, cinza, fibra bruta, açúcares totais, acidez e ainda do seu teor em vitamina C.

Tabela 1— Composição da cebola fresca e após desidratação.

Propriedade	Fresca	Desidratada a 50 °C	Desidratada a 70 °C
Acidez (cm ³ /100 g m.s.)	49.1	19.4	15.0
Açúcares totais (g/100 g m.s.)	11.4	11.2	8.8
Cinza (g/100 g m.s.)	3.4	5.7	4.3
Fibra bruta (g/100 g m.s.)	7.1	5.3	5.2
Gordura bruta (g/100 g produto)	1.3	0.3	0.3
Humidade (g/100 g produto)	92.2	2.3	2.2
Proteína bruta (g/100 g m.s.)	0.2	0.2	0.1
Vitamina C (mg/100 g produto)	173	131	85

Do presente trabalho concluiu-se que a cebola da variedade Mondego apresenta teores mais elevados de gordura e mais baixos de açúcares, quando comparados com dados bibliográficos relativos a outras variedades. Pode verificar-se ainda que é pobre em fibra e proteína, mas rica em vitamina C.

Comparando os resultados antes e após a secagem, verifica-se que há uma diminuição acentuada dos teores de acidez e vitamina C, já que estes componentes são extremamente sensíveis ao calor.

Referências:

- Robinson, D. S. (1991) *Bioquímica y valor nutritivo de los alimentos*. Editorial Acríbia S. A., Zaragoza-España.
- Ripado, M. F. B. (1992) *A cebola – cultura e normas em vigor na CEE*. Publicações Europa-América.
- Hart, F. L.; Fisher, H. J. (1991) *Análisis moderno de los alimentos*. Editorial Acríbia S. A., Zaragoza-España.