

# Agregar valor à cebola

Pesquisa da ESALQ destaca que processamento mínimo do produto pode trazer benefícios tanto a produtores quanto a consumidores

Divulgação/ESALQ



Cebola roxa foi usada no estudo, que apontou benefícios do processamento para o aumento do consumo no país

Da redação, com informações da assessoria de imprensa

Uma pesquisa desenvolvida na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ/USP), em Piracicaba, mostra que produtos minimamente processados têm potencial para trazer benefícios tanto a produtores quanto consumidores. No caso da cebola, a manipulação é a causa da maioria das reclamações. Por causa dos compostos voláteis, provoca irritações nos olhos e deixa odor nas mãos.

A cebola é uma das plantas mais consumidas do planeta e tem grande importância econômica para as regiões produtoras. No Brasil, está entre as três hortaliças mais cultivadas e o consumo, tradicionalmente, é *in natura*, como condimento. Mesmo muito utilizada, passa pelo desafio de ter sua clientela aumentada, principalmente a cebola roxa, bastante utilizada na região Nordeste e em Minas Gerais, sobretudo na região metropolitana da capital, Belo Horizonte, mas ainda pouco presente na mesa de moradores de outras regiões.

Em busca de agregar valor à produção deste tipo, o estudo da ESALQ, denominado “Processamento mínimo de cebola roxa: aspectos bioquímicos, fisiológicos e microbiológicos”, apontou tendência de crescimentos dos alimentos minimamente processados no mercado de produtos frescos, por causa da praticidade que representam ao consumidor. Desenvolvido pelo Programa de Pós-Graduação (PPG) em Ciência e Tecnologia de Alimentos, sob orientação de Ricardo Alfredo Kluge, do Departamento de Ciências Biológicas (LCB),