



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Caracterização físico-química de alface (*Lactuca sativa*)

Simone S. MARTINS, Verlânia F.de S. FARIAS, José N. V. DEODATO, Maria do S. A. RODRIGUES,  
Alfredina dos S. ARAÚJO

Simone Sucupira Martins

Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000. Pombal-PB. E-mail: simonemartins17@hotmail.com

A alface é a principal hortaliça folhosa comercializada e consumida pela população brasileira, pela facilidade de aquisição e por ser produzido durante o ano inteiro. Essa cultura é muito sensível as condições climáticas, principalmente chuva e temperatura. Por isso a manutenção da qualidade deste produto é um fator fundamental, pois o consumidor exige um produto fresco, de aspecto saudável, com boas características de cor, bem como outros atributos sensoriais desejáveis na sua aparência. Este trabalho teve como objetivo avaliar as características físico-químicas das alfaces comercializadas em Pombal – PB. Amostras de alface (*Lactuca sativa*) foram adquiridas em três diferentes pontos de comercialização, coletadas em recipientes adequados e transportadas para o Laboratório de Química (CVT/UFCG), onde foram realizadas as análises de pH, acidez, proteínas e vitaminas empregando a metodologia Instituto Adolfo Lutz. Os valores médios de pH encontrados nas amostras de alface variam entre 6,26 a 7,91. Os alimentos minimamente processados incluem-se na faixa de pH favorável para a formação de ácido carbônico, este ácido moderado alteraria o pH do meio e retardaria a proliferação microbiana. Isto corrobora com os resultados encontrados com os resultados encontrados na determinação de acidez, médias entre 3,07 a 4,52 g de ácido cítrico/100g, alimentos ácidos pode promover alterações microbiana, principalmente de fungos. De acordo com Instituto Brasileiro Geográfico Estatístico IBGE, valor determinado para proteínas da alface foi de 1,2%, neste trabalho foi obtido valores inferiores a este. Em relação a vitamina C o maior valor médio foi de 4,52 mg /100mL para amostras de alface. Os produtos minimamente processados são colocados em atmosfera de armazenamento que apresentam baixos teores de oxigênio, a quebra de ácido ascórbico é inibida. A oxidação de vitamina C é regulada, principalmente, pelo ácido ascórbico oxidase e outras enzimas que apresentam baixa afinidade com o oxigênio. Por isso, em baixos teores deste gás ocorre retardamento na mudança de ácido ascórbico para ácido desidroascórbico, neste estudo obteve-se como resultado 4,52mg /100mL. Verificou-se que a composição química da alface apresenta diferenças em função de fatores associados ao cultivo e ao ambiente, diferenças edafoclimáticas, período de colheita, temperatura de armazenagem, entre outros resultando em um produto com diferenças sensoriais particulares quando comparado com um alface de mesma origem, porém cultivado em outra região, essas alterações podem ser proveniente dos diferentes sistemas de cultivo empregado e a forma de armazenagem do alface. Contudo, mesmo apresentando valores de acidez elevados que pode promover a ação de microrganismo, é preciso análise microbiológica mais complexas para confirmar se o produto poderá ou não ser consumido sem oferecer danos a saúde.

**Palavras-chave:** *Lactuca sativa*, físico-química, características.

