

**RESUMO SIMPLES**

**ÍNDICE VISUAL DE SUPERAÇÃO DE DORMÊNCIA DE ALHO REFRIGERADO**

*Charlene Maria Alcântara*<sup>1</sup>, *Franciélia de Oliveira Silva*<sup>2</sup>, *Ana Marinho do Nascimento*<sup>3</sup>, *Jéssica Leite da Silva*<sup>4</sup>, *Franciscleudo Bezerra da Costa*<sup>5</sup>

**INTRODUÇÃO:** O alho é uma espécie muito utilizada na culinária brasileira que possui valor comercial relevante para o país. O conhecimento sobre a fisiologia dessa hortaliça é importante, já que essa informação pode auxiliar no controle da degradação influenciado pela germinação, visto que nesse processo ocorre transformações metabólicas que são responsáveis pela a perda de qualidade do alho comercializado. **OBJETIVOS:** Desta forma, objetivou-se avaliar o índice visual de superação de dormência do alho conservado sob refrigeração. **MATERIAIS E MÉTODOS:** O experimento foi realizado no Laboratório de Química, Bioquímica e Análise de Alimentos, do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, da Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal. Foram utilizados alho provenientes da cidade do Crato no Ceará. Para a obtenção das amostras os bulbilhos foram separados e acondicionados em recipientes plásticos, rotuladas, colocados sob temperatura refrigerada por 12 dias, sendo a análise realizada a cada três dias. O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado com dois fatores (4x2): sendo 4 tempos de análises (3, 6, 9 e 12 dias) e 2 formas de armazenamento do alho (com casca e sem casca). **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Não houve interação nos resultados estudados, no entanto, obteve-se diferença significativa durante o armazenamento. Os valores de superação de dormência encontrados no alho com casca variaram de 36 a 64%. Já o resultado do alho sem casca foi de 43 a 64%, respectivamente. Os bulbilhos de alho refrigerado obtiveram comportamento semelhante durante o armazenamento, ou seja, ao chegar ao nono dia ambos alcançaram a quebra de dormência. Foi observado que a refrigeração estimulou a germinação, uma vez que o acréscimo da umidade aumenta a absorção de água pelos tecidos proporcionando o crescimento da radícula. **CONCLUSÃO:** O alho refrigerado apresentou índice de superação de dormência intensificado após 12 dias de armazenado, particularidade não aceitável comercialmente, visto que modifica a estrutura física e gera perda de qualidade do produto.

Palavras chave: Fisiologia, Germinação, Qualidade

\*Autor para correspondência

Recebido para publicação em 30/10/2019; aprovado em 05/12/2019

<sup>1</sup> *Graduanda em Engenharia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal, [charlenealcantara7@gmail.com](mailto:charlenealcantara7@gmail.com).*

<sup>2</sup> *Engenharia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal.*

<sup>3</sup> *Doutoranda em Engenharia de Processos, Centro de Ciências e Tecnologia, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Campina Grande, [anamarinho06@hotmail.com](mailto:anamarinho06@hotmail.com)*

<sup>4</sup> *Doutoranda em Engenharia de Processos, Centro de Ciências e Tecnologia, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Campina Grande, [jessicaleite2010@gmail.com](mailto:jessicaleite2010@gmail.com)*

<sup>5</sup> *Professor da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal, [franciscleudo@ccta.ufcg.edu.br](mailto:franciscleudo@ccta.ufcg.edu.br).*