
QUALIDADE DE ALFACE AMERICANA COMERCIALIZADA EM SUPERMERCADOS DA CIDADE DE ITUVERAVA-SP.

André Luis Andrade Mendes¹, Layla Carolina de Paula¹, Maria Amália Brunini², Paulo Sérgio Inácio Junior¹, Renan Calliman de Oliveira¹

¹ Alunos do curso de Agronomia da Faculdade Doutor Francisco Maeda, Fundação Educacional de Ituverava, SP, Brasil, CEP = 14500-000

² Professora Adjunto Aposentada da Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias/UNESP, Campus de Jaboticabal e Professora e Doutora da Fundação Educacional de Ituverava. Rua Coronel Flauzino Barbosa Sandoval, 1259, Ituverava, SP, Brasil, CEP = 14500-000

1332

RESUMO: O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade física e físico-química de alface americana comercializada em 8 (oito) supermercados da cidade de Ituverava/SP. De cada supermercado foram coletadas 3 cabeças, que foram analisadas quanto às seguintes características: peso por cabeça, porcentagem de folhas sem o caulículo, diâmetro longitudinal e transversal, aparência, coloração, acidez titulável, sólidos solúveis, pH e teor de ácido ascórbico. Pelos resultados obtidos pode-se verificar que as cabeças de alface da variedade 'americana' possuem dimensões e massa fresca variável por cabeça, coloração uniforme, ligeiras variações nos teores de acidez titulável, pH, sólidos solúveis e teor de ácido ascórbico, mostrando que as alfaces comercializadas em Ituverava/SP apresentam boa aparência e qualidade, apesar da diferença no formato da cabeça.

Palavras-chave: *Lactuca sativa* L.. Peso por cabeça, Porcentagem de folhas sem caulículo, Acidez titulável, Sólidos solúveis.