

### ANÁLISE DE TEXTURA E PERDA DE MASSA EM MELÕES MINIMAMENTE PROCESSADOS UTILIZANDO ISOLADO PROTEICO ÁCIDO E BÁSICO

**Raquel Costa Chevalier (quel.chevalier@hotmail.com)**

**Sandriane Pizato (sandrianepizato@yahoo.com.br)**

**Jorge Antonio Ferreira De Lara (jorge.lara@embrapa.br)**

**Barbara Matias Moreira Dos Santos (babi\_matias@hotmail.com)**

**Rosalinda Arevalo (arevaloros@hotmail.com)**

**William Renzo Cortez-Vega (williamvega@ufgd.edu.br)**

O pescado é uma importante fonte de alimentos e a pesca uma atividade econômica promotora de benefícios sociais para as populações humanas em todo o mundo. Foram desenvolvidos os isolados proteicos ácidos (IPA) e isolados proteicos básicos (IPB) pelo método de solubilização química e precipitação isoelétrica da proteína, através da variação de pH. Após extraídos os isolados, os mesmos foram caracterizados através das propriedades funcionais e composição proximal, e realizada a aplicação na forma de cobertura em melões. O melão (*Cucumis melo L.*) é uma espécie polimórfica. Os produtos minimamente processados proporcionam praticidade e maior valor agregado, porém este processamento provoca injúrias e diminui a vida-útil. Com isso o presente trabalho teve como objetivo avaliar os efeitos dos IPA e IPB na textura e perda de massa de melões minimamente processados. Os melões foram descascados e cortados em cubos, em seguida foram submersos nas soluções com os respectivos revestimentos por 3 minutos. Foram utilizados 3 tratamentos: (T1) controle (melão sem revestimento); (T2) 1,5% IPA (m/v), 1,5% OEC (óleo essencial de cravo) (v/v); (T3) 1,5% IPB (m/v), 1,5% OEC (v/v). Os melões minimamente processados foram embalados em embalagens de politereftalato (PET) e refrigerados a  $4 \pm 1$  °C por 12 dias. Foram realizadas análises de perda de massa e firmeza. A perda de massa foi obtida considerando-se a diferença entre o peso inicial das frutas minimamente processadas e aquele obtido ao final de cada tempo de armazenamento, de acordo com a fórmula:  $\text{Perda de massa} = \frac{(\text{massa inicial} - \text{massa final})}{(\text{massa inicial})} \times 100$ . Os resultados foram expressos em porcentagem de perda de massa. A firmeza dos pedaços de melões minimamente processados foi determinada utilizando-se um texturômetro (Stable Micro Systems modelo TA.XTplus). Foi utilizado uma ponteira cilíndrica com velocidade de pré-teste de 4mm.s<sup>-1</sup>, pós-teste de 8mm.s<sup>-1</sup>, teste de 2mm.s<sup>-1</sup>; e profundidade de penetração de 5mm. Os resultados foram expressos em Newton (N). As análises foram realizadas em triplicata e analisadas através da ANOVA. O tratamento T1 sem cobertura apresentou uma diminuição significativa quando comparado o primeiro e o último dia. Já os tratamentos com cobertura T2 e T3 verificou-se que não houve diferença significativa, como podemos perceber as coberturas de isolados proteicos tanto ácido como o básico mantiveram a firmeza dos melões. Isso se deve ao fato que o melão por ser uma fruta constituída de uma elevada quantidade de água livre e com o decorrer do tempo vai perdendo essa água devido a sua exposição por estar na forma de minimamente processado, e conseqüentemente afetando a sua textura, porém no T2 e T3 a perda de água foi demonstrando que os tratamentos foram eficazes para manter uma melhor textura por um maior tempo. E o T3 apresentou menor perda de massa 7,54%.

**Palavras-chave:** isolado proteico, minimamente processado.