

DESENVOLVIMENTO E APLICAÇÃO DE COBERTURAS COMESTÍVEIS A BASE DE AMIDO DE ARROZ E EXTRATO DE PITANGA EM MAÇÃ MINIMAMENTE PROCESSADA

Melissa Mendes Caitano Dos Santos (mendes.melissaa@gmail.com)

Frutas e hortaliças minimamente processadas continuam seu processo metabólico pós colheita, principalmente quando submetidos ao corte, onde enzimas entram em contato com o substrato. O uso de atmosfera modificada, embalagens adequadas combinados com baixas temperaturas de armazenamento podem retardar tais processos metabólicos mantendo a qualidade sensorial e microbiologia, aumentando dessa forma o shelf life de produtos minimamente processados. A maçã é um fruto amplamente consumido no mercado nacional, porém, quando fatiada sofre um rápido escurecimento enzimático. Nesse contexto, o objetivo deste trabalho foi estudar a influência da cobertura de amido, utilizando o extrato de pitanga para confecção das soluções filmogênicas e avaliar parâmetros físico-químicos e sensoriais de maçã minimamente processada (*Malus domestica*, B.) da variedade Gala, cobertas com revestimento e estocadas a temperaturas de 5°C. A avaliação foi realizada a cada dois dias, durante sete dias de armazenamento, através de análises. Os resultados das análises físico-químicas realizadas durante os dias de armazenamento mostraram: a perda de massa, assim como o pH, não apresentou diferença significativo ao longo do período de armazenamento nas temperaturas de 5°C. A cor das amostras expressa através dos parâmetros L*, a*, b*, diferença total de cor (?E), apresentou diferenças, por conta do rápido escurecimento da amostra controle com as demais durante o armazenamento, a amostra 12,5% extrato de pitanga obteve as maiores notas para a aceitabilidade armazenadas a 5°C.

O uso de revestimento comestível a base de amido de arroz com extrato de pitanga, inibiu o escurecimento das maçãs minimamente processadas, minimizando as alterações de cor ao longo do tempo de armazenamento. O revestimento comestível não alterou significativamente o valor de pH e a perda de durante o período de 7 dias, e não afetou o sabor na análise sensorial realizada. Dessa forma, o uso do revestimento com pitanga mostrou-se uma alternativa potencial para que a maçã seja comercializada minimamente processada.