



CENOURAS MINIMAMENTE PROCESSADAS: AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE EM DIFERENTES CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

FERREIRA, Thales Henrique Barreto¹ (thales_barreto25@hotmail.com); **ALVES, Leticia Ribeiro**¹ (leticiaaribeiro_alves@hotmail.com); **ROLON, Natasha Villa**¹ (villa_natasha@hotmail.com); **FREITAS, Mírian Luisa Faria**² (mirianfreitas@ufgd.edu.br)

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD;

²Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD.

Os produtos minimamente processados estão em plena expansão de mercado, pois apresentam praticidade e segurança sanitária, além de preservar as características nutricionais. Esses produtos caracterizam-se como frutas e hortaliças submetidas à sanitização, descascamento e corte. Devido a esse processamento mínimo são considerados frescos e apresentam-se prontos para o consumo. Embora em expansão, ainda são escassos os estudos de estabilidade, indispensáveis para prever a qualidade final desses produtos. As embalagens e condições de armazenamento são de grande importância para estes alimentos, pois, devido ao rompimento dos tecidos durante o processamento, as taxas metabólicas são aumentadas tornando-os mais perecíveis. Diante desse cenário, o presente trabalho teve como objetivo produzir cenouras minimamente processadas e avaliar sua estabilidade em diferentes condições de armazenamento. Os ensaios experimentais foram realizados no Laboratório de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal da Grande Dourados (LATEC/UFGD). As cenouras foram adquiridas no comércio do município de Dourados, Mato Grosso do Sul (latitude 22°11'44.1"S e longitude 54°56'04.5"W). As hortaliças foram sanitizadas em solução de hipoclorito de sódio (100 ppm por 15 minutos), descascadas e processadas por torneamento por meio de lixas para adequar ao formato de minicenouras. Para o estudo da estabilidade, as amostras foram armazenadas sob refrigeração (5 °C) em 3 (três) embalagens diferentes, sendo: polietileno de alta densidade (PEAD) (T1), polietileno de baixa densidade (PEBD) sem a presença de O₂ (condição de vácuo) (T2) e bandejas de isopor cobertas com filmes plásticos (PVC) (T3). As amostras foram caracterizadas por meio de análise de rendimento e avaliação sensorial de aceitação e intenção de compra no tempo inicial (0 dias) e após 7 dias de armazenamento. O estudo sensorial foi realizado com 12 julgadores treinados, sendo avaliados os atributos de aparência, cor, aroma e impressão global. O rendimento para a elaboração das cenouras minimamente processadas do tipo minicenouras foi de 58%. Por meio da análise de variância (ANOVA) e teste de médias de Tukey foi possível observar que as amostras apresentaram diferença significativa ($p \leq 0,05$) para os atributos sensoriais aparência, cor e impressão global após 7 dias de armazenamento nas diferentes embalagens. As maiores médias para todos esses atributos foram obtidas no tratamento T2 (PEBD na condição de vácuo). Com relação à intenção de compra, os valores obtidos, expressos em percentuais, corroboraram com as médias da aceitabilidade sensorial, sendo que para o tratamento T2, cerca de 70% dos julgadores comprariam o produto. Assim, observa-se a viabilidade de produção de cenouras minimamente processadas do tipo minicenouras, sendo a embalagem de PEBD na condição de vácuo a mais apropriada para preservar as características do produto.

Palavras-chave: *Daucus carota L.*, análise sensorial, polietileno de baixa densidade.

Agradecimentos: Ao curso de Engenharia de Alimentos (FAEN/UFGD) pela disponibilidade dos laboratórios para realização dos ensaios experimentais.