



## AVALIAÇÃO DA COR E TEXTURA EM ABACAXIS MINIMAMENTE PROCESSADOS

Nathália Gonçalves Santiago (nathaliasanantiago99@gmail.com)

Rafaela Rodrigues Basaglia (rafaela.basaglia@hotmail.com)

Maiara Mantovani Maciel De Almeida (maiara\_mantovani@hotmail.com)

William Renzo Cortez Vega (williamrenzo@hotmail.com)

Rosalinda Arevalo Pinedo (arevaloros@hotmail.com)

Sandriane Pizato (sandrianepizato@yahoo.com.br)

O processamento mínimo de frutas pode ser definido como a alteração física que mantém o estado fresco do produto. Esse processo inclui as atividades de seleção e classificação da matéria-prima, pré-lavagem, processamento, sanitização, enxague, centrifugação e embalagem, visando-se obter um produto fresco, saudável, e que, na maioria das vezes, não necessite subsequente preparo para ser consumido. Os abacaxis dos cultivares Smooth Cayenne são bastante consumidos, pois apresentam ótimas qualidades organolépticas, boas fontes de vitaminas, açúcares e fibra. Frutas de grande porte como o abacaxi são ideais para a obtenção de produtos minimamente processado. Os revestimentos têm o intuito de apresentar uma atuação funcional e coadjuvante, contribuindo na preservação das características, reduzindo trocas gasosas superficiais e a perda ou ganho excessivo de água. O objetivo desse estudo foi avaliar a vida útil do abacaxi (Smooth cayenne) minimamente processados com coberturas comestíveis a base de quitosana e óleo essencial de canela (OEC), avaliando as características físicas, como cor e textura. Inicialmente foram higienizados em água clorada (0,2 g.L<sup>-1</sup>) sendo descascados e cortados em pedaços de 2,0 cm, foram totalmente submersos na cobertura durante 5min e drenados. Foram armazenados em embalagem PET-Polietileno Tereftalto, com tampa (SAMPACK) por um período de 15 dias a 5±1 °C. Obteve 5 tratamentos: (T1) controle (sem revestimento); (T2) 1% quitosana e 0,5% OEC; (T3) 1% quitosana e 1% OEC; (T4) 2% quitosana e 0,5% OEC e (T5) 2% quitosana e 1% OEC. As medidas de cor foram realizadas utilizando o colorímetro com o sistema CIE L\*a\*b\* e para a textura utilizou-se o texturometro. Na luminosidade (L\*) todos os tratamentos apresentaram aumento nos últimos dias, com exceção do (T1) que obteve decréscimo nesse parâmetro. O (T4) apresentou menor perda de luminosidade e o (T1) a menor diminuição da luminosidade. No decorrer dos 12 dias todos tratamentos tiveram decréscimo no valor de (L\*). O tratamento T1 apresentou o valor de (L\*) de 67,77 no início para 53,15 no final do experimento. O Chroma a\* aumentou nos últimos dias de avaliação e os valores de b\* diminuíram também para todos os tratamentos. Para amostra controle observou-se um aumento significativo da textura de 70,51% e as amostras revestidas T2 e T4 8,9 e 13,19% respectivamente. A cobertura utilizada atendeu ao proposito na conservação dos abacaxis minimamente processados, quando comparadas a amostra controle, apresentaram resultados satisfatórios que podem ser utilizados como uma opção no aumento da vida útil de frutas e hortaliças. Dentre eles, o melhor resultado foi o T4 (2% de quitosana e 0,5% de óleo essencial de canela), onde observar-se menor diminuição de L\* 59,95 e maior capacidade de retenção a firmeza. **Agradecimentos:** Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica.