

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE ABACAXI (*SMOOTH CAYENNE*) MINIMAMENTE PROCESSADO REVESTIDOS COM DIFERENTES GOMAS

Clara Santa Rosa Fioriti^{1*}, William Renzo Cortez Vega¹

1. UFGD;

* Autor para contato: clara.fioriti@hotmail.com

Os alimentos minimamente processados apresentam um crescimento no mercado, pela sua facilidade ao se consumir, além de serem considerados produtos saudáveis. Uma tecnologia alternativa cada vez mais divulgada e avaliada como um procedimento viável para elevar o tempo de vida de frutas e hortaliças, processadas ou não, é o emprego de coberturas comestíveis protetoras. O presente trabalho tem como objetivo utilizar os revestimentos como a pectina, goma tara e goma xantana como cobertura comestível em abacaxis (*Smooth cayenne*) e avaliar o crescimento de microrganismos. Os abacaxis foram higienizados e retiradas manualmente a casca e os abacaxis cortados em cubos de 2,5 x 2,5 cm. Estes foram mergulhados em água clorada, em seguida a água foi drenada por 2 a 3 minutos utilizando peneiras e os cubos separados em quatro lotes. Os revestimentos utilizados foram pectina, goma tara e goma xantana. As amostras foram divididas em quatro tratamentos, sendo: T1 (controle sem revestimentos), T2 com solução de 0,5% de pectina, T3 com solução de 0,5% de goma tara T4 com solução de 0,5% de goma xantana. As análises microbiológicas foram realizadas em triplicata no dia do processamento das amostras (dia 0) e após 1, 3, 5, 7, 9 e 12 dias de armazenamento. O meio de cultura utilizado para os psicotróficos foi o PCA (Plate Count Agar) armazenado a 7 °C, para bolores e leveduras foi utilizado o PCA acidificado com ácido tartárico a 25 °C. Não foi detectado a presença de *Salmonella sp.* (ausência em 25g) e também de *Escherichia coli* ($<10^2$ UFC g⁻¹) nas amostras de abacaxis minimamente processados. Isso evidencia a ação eficiente do cloro orgânico utilizado na higienização tanto dos frutos quanto dos utensílios utilizados neste estudo e também o uso de boas práticas utilizadas durante todo o processamento.

Ocorreu um crescimento de bolores e leveduras com o passar dos dias de armazenamento nos abacaxis minimamente processados. Os tratamentos que continham os revestimentos com as gomas e a pectina apresentaram menor crescimento de bolores e leveduras em 12 dias de armazenamento refrigerado diferindo-se significativamente do tratamento controle. O tratamento T2 (pectina) apresentou o menor crescimento de bolores e leveduras e também diferiu significativamente dos demais tratamentos ao final do estudo, sendo então um tratamento eficiente para abacaxis minimamente processados.

Palavras-chave: frutas *in natura*, pectina, goma xantana, goma tara.

Agradecimentos: ao CNPq pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor.