

## **AValiação DAS PROPRIEDADES FÍSICAS E QUÍMICAS EM ABACAXIS MINIMAMENTE PROCESSADOS.**

Nathália Gonçalves Santiago\*, Clara Santa Rosa Fioriti<sup>1</sup>, Maiara Mantovani Maciel de Almeida<sup>1</sup>, William Renzo Cortez-Vega<sup>1</sup>, Sandriane Pizato<sup>1</sup>

1. UFGD;

\* Autor para contato: [nathaliasanntiago99@gmail.com](mailto:nathaliasanntiago99@gmail.com)

Produtos minimamente processados podem ser definidos como frutas ou hortaliças, ou a combinação destas que tenham sido fisicamente alteradas, mas que permaneçam em estado fresco. O processamento mínimo inclui as atividades de seleção e classificação da matéria prima, pré-lavagem, processamento, sanitização, enxágue, centrifugação e embalagem, visando-se obter um produto fresco e saudável e que, na maioria das vezes, não necessita subsequente preparo para ser consumido. O abacaxi é uma das frutas mais populares, por apresentar um sabor e aroma muito agradável, devido à presença de sacarose e ácidos cítricos e málico. Tem se verificado a busca por alimentos com maior conveniência, ou seja, aqueles que exigem tempo de manuseio e preparo reduzido, mas que mantem as suas características originais e nutricionais. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a vida útil do abacaxi (*Smooth cayenne*) minimamente processado com revestimento comestível à base de pectina, goma tara e goma xantana em diferentes concentrações, armazenados a  $5 \pm 1$  °C durante 12 dias. Inicialmente foram higienizados em água clorada ( $0,2 \text{ g.L}^{-1}$ ) 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 12 dias a  $5 \pm 1$  °C. Obteve 5 tratamentos: (T1) controle (sem revestimento); (T2) 0,5% de goma pectina; (T3) 0,5% de goma tara e (T4) 0,5% de goma xantana. As medidas de cor foram realizadas utilizando o colorímetro com o sistema CIE  $L^*a^*b^*$ , para acidez e pH foi utilizado a metodologia AOAC, e para perda de massa os abacaxis foram pesados em todos os dias de tratamento e feito a diferença da massa inicial para a final a cada análise testada. Dentre os tratamentos utilizados o que mais se sobressaiu no quesito de pH foi o tratamento T2 (com 0,5% de goma pectina) sendo o que menos se diferenciou

entre si ao longo dos dias e que apresentou menor crescimento microbiano. Já nas análises de cor o tratamento T3 (0,5% de goma tara) apresentou melhores resultados em relação aos demais. O tratamento T2 (0,5% de goma pectina) apresentou também resultados promissores na análise de perda de massa, juntamente com o tratamento T4 ( 0,5% de goma xantana) e por fim nas análises de acidez titulável todos os tratamento, T2, T3 e T4, exceto o controle T1, houve uma redução significativa do primeiro dia em relação ao último, sendo de 39,74%, 47,05% e 34,835 respectivamente. As diferentes coberturas utilizadas atenderam ao propósito do trabalho, ou seja, de conservar os abacaxis “Smooth cayenne” por mais tempo. Os resultados, quando comparados a amostra controle, atingiram níveis aceitáveis para o aumento da vida útil desse produto, e a partir disso é possível também dizer que as coberturas utilizadas podem atender como uma nova opção para o aumento da conservação de frutas e hortaliça. Com isso, esses resultados garantem que as coberturas utilizadas, principalmente a que contem goma pectina, é eficaz na conservação e na comercialização de abacaxis minimamente processados.

**Palavras-chave:** vida útil, revestimentos.

**Agradecimentos:** A instituição UFGD pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor.