

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE EM ABACAXIS MINIMAMENTE PROCESSADOS

Sarah Vieira Azevedo De Souza (sarahvieira04@icloud.com)

Maria Júllia Morini De Camargo (mariajulliamorinidecamargo@gmail.com)

William Renzo Cortez-Vega (williamvega@ufgd.edu.br)

Segundo a International Fresh Cut Producers Association (IFPA), produtos minimamente processados são frutas ou hortaliças modificadas fisicamente, mas que mantêm seu estado fresco. Atrelado a esta definição, é de perceptível compreensão que o processamento mínimo de frutas e hortaliças os torna mais perecíveis, dado às operações de descascamento e corte. Essas apresentam metabolismo mais elevado que frutas e hortaliças inteiras, devido aos danos mecânicos causados pelas operações citadas. A injúria causada pelo corte acelera um aumento na produção de etileno e na taxa de respiração, favorecendo a senescência e deterioração do alimento. Diante destes fatos surge a necessidade de conservar esses alimentos processados minimamente a fim de acarretar uma vida útil maior para os mesmos. O objetivo deste trabalho foi realizar análises físico-químicas de abacaxis minimamente processados cobertos com coberturas comestíveis à base de amido de mandioca e óleos essenciais de cravo (Eugenol) e melaleuca. Os Ananas comosus [L.] Merr foram comercializados em um supermercado da cidade de Dourados – MS e tratados na Universidade Federal da Grande Dourados. Foram cortados em cubos padronizados e higienizados, sendo destinados para quatro tratamentos distintos, que seriam: (T1) controle (abacaxi sem revestimento); (T2) 3% de amido de mandioca, 0,5% de eugenol; (T3) 3% de amido de mandioca; (T4) 3% de amido de mandioca, 0,5% de óleo essencial de melaleuca. As coberturas foram feitas com água e amido de mandioca, homogeneizadas com agitador mecânico. Aos tratamentos T2 e T4 foram adicionados os óleos essenciais já descritos. As análises realizadas foram: cor, força de cisalhamento, titulação, teor de sólidos solúveis, perda de massa e

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

atividade de água. Por ora, a autoria deste resumo optou por analisar os resultados obtidos pelas análises de cor e força de cisalhamento, já que tiveram os melhores resultados apresentados. Ao efetuar o cálculo de ΔE^* , as médias obtidas foram todas abaixo de 8,00, sendo a mais alta de todas num valor de 6,12 para o T4. Valores de $\Delta E^* < 1,5$ são considerados pequenos, indicando que a amostra é quase idêntica à original, por observação visual. Para $1,5 = \Delta E^* = 5$, a diferença de cor já pode ser distinguida, e esta diferença torna-se evidente para $\Delta E^* > 5$. Com isso, o T4 foi o que apresentou o maior valor, sendo assim, apresenta a maior diferença na coloração em relação ao controle. Em relação à força de cisalhamento, os resultados obtidos não apresentaram uniformidade no intervalo de 12 dias de análises. Ao final do décimo segundo dia, o T1 apresentou maior força de cisalhamento em Newtons, seguido pelo T4, T3 e T2. Se comparados o último dia e o primeiro, os tratamentos T4 e T3 aumentaram significativamente, sendo o valor de T4 o maior entre ambos.