

Educação, Desenvolvimento e Integração Social

Cruz das Almas · 31 de maio a 2 de junho

ATIVIDADE: USO DE DIFERENTES EMBALAGENS PARA ABACAXI MINIMAMENTE PROCESSADO CV. SMOOTHCAYENNE

Autor(es): LEONARDO BARBOSA, LUIS EDUARDO PEREIRA SILVA, JOSÉ LUCIANO REBOUÇAS NERY JÚNIOR, THAIS CORREIA GOMES, FABIANA FUMI CERQUEIRA SASAKI

Resumo: O abacaxi é comumente consumido “in natura”, a utilização desse fruto na forma minimamente processada tem se tornado uma alternativa para os consumidores que procuram por alimentos frescos e mais convenientes. A escolha adequada do tipo de embalagem para o armazenamento é um dos aspectos importantes para a manutenção da qualidade do fruto. O objetivo desse trabalho foi avaliar o efeito de diferentes tipos de embalagens na conservação da cultivar de abacaxi SmoothCayenne, minimamente processado, armazenado sob refrigeração. O experimento foi conduzido no Laboratório de Pós-colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura, em Cruz das Almas, BA. Os abacaxis foram sanificados, descascados e cortados em rodela (um cm de diâmetro). As embalagens utilizadas foram: a) bandejas de poliestireno expandido acondicionadas em filme de polietileno multicamada sob vácuo parcial e b) embalagem rígida de polietileno tereftalato (PET). Após o processamento as amostras foram armazenadas em câmaras frias a 10°C, as análises foram realizadas a cada três dias, durante nove dias. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado com quatro repetições de uma embalagem. Foram analisados os teores de sólidos solúveis (SS), Acidez Titulável (AT), relação SS/AT e pH. Para os dois tipos de embalagens houve diminuição nos teores de sólidos solúveis ao longo do armazenamento, porém nas amostras acondicionadas em PET as reduções foram menores quando comparados as embalagens à vácuo, no último dia de análise os valores de sólidos solúveis foram 13,6° e 11,9° Brix respectivamente. Foi observada também redução da acidez titulável, ao longo do armazenamento. A relação SS/AT se apresentou de forma similar à variação do teor de sólidos solúveis em ambas as embalagens. O pH dos frutos embalados a vácuo tiveram um aumento nos valores médios dessa variável no decorrer dos dias (3,64 no dia zero e 3,73 no dia nove), enquanto que para a embalagem PET não houve variações significativas entre o primeiro e o último dia de análise. A partir dos resultados, pode-se concluir que frutos minimamente processados da cultivar de abacaxi SmoothCayenne quando embalados em PET tem menor redução nas qualidades físico-químicas, no período de nove dias de armazenamento a 10°C, em relação à conservação a vácuo.

Palavras-chave: Anascomosus, embalagem à vácuo, processamento mínimo