



ADIÇÃO DE AGENTES COADJUVANTES EM MAÇÃS MINIMAMENTE PROCESSADAS PARA A PRESERVAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS

RIBEIRO, J.A.¹; SEIFERT, M.¹; CANTILLANO, R.F.F.²; NORA, L.¹

¹ Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS. E-mail: jardel2a1@hotmail.com

² Embrapa Clima Temperado, Núcleo de Alimentos, Pelotas, RS.

A procura por frutas e hortaliças minimamente processadas vem crescendo no mercado alimentício, tendo em vista o desejo do consumidor por alimentos que mantenham seu frescor e características próximas ao produto *in natura* [3]. No entanto, as injúrias como corte e danos mecânicos que ocorrem durante o processamento mínimo resultam em um rápido escurecimento da polpa devido a oxidação dos compostos fenólicos. Neste contexto, objetivou-se avaliar o efeito de diferentes agentes coadjuvantes na manutenção dos compostos fenólicos e atividade antioxidante de maçãs cv. 'Fuji' minimamente processadas (MP), armazenadas em câmara refrigerada por 0, 3, 6 e 9 dias a ± 4 °C e UR de $\pm 90\%$. Durante o processamento, frutos cortados em oito fatias longitudinais, sem a parte central, foram tratados com: T1- Água destilada; Controle (AD); T2 - L-cisteína 0,6 % (LC); T3 - Eritorbato de sódio 3% (ES 3%); T4 - Eritorbato de sódio 4% (ES 4%); T5 - Eritorbato de sódio 5% (ES 5%); T6 - 4-hexilresorcinol 0,1% (4h 0,1%); T7 - 4-hexilresorcinol 0,2% (4-h 0,2%) e T8 - 4-hexilresorcinol 0,3% (4-H 0,3%). O protocolo para avaliar os compostos fenólicos foi descrito por [2] e a atividade antioxidante por [1], ambos com adaptações. Ao avaliar os compostos fenólicos, o ES 4% e o ES 5% foram os agentes que apresentaram os resultados mais promissores até o 6º dia de armazenamento; no 9º dia não houve diferença entre as diferentes concentrações de eritorbato de sódio. No que se refere à atividade antioxidante, há apenas uma tendência de redução ao longo do armazenamento entre os agentes utilizados. Entretanto, todas as concentrações do 4-hexilresorcinol, a partir do 3º dia de armazenamento, também apresentaram acentuado escurecimento da polpa das maçãs. Com o exposto, pode-se concluir que o ES 4 e 5% mantêm os compostos fenólicos de maçãs minimamente processadas por até nove dias.

Referências

- [1] BRAND-WILLIAMS, W.; CUVELIER, M. E.; BERSET, C., Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie* (London), **1995**, *28*, 25-30.
- [2] SWAIN, T.; HILLIS, W. T. The phenolic constituents of *Prunus domestica*. *Science of Food and Agriculture* (London), **1959**, *10*, 35-144.
- [3] OMS-OLIU, G.; ROJAS-GRAÜ, M.; GONZÁLEZ, L.; VARELA, P.; SOLIVA-FORTUNY, R.; HERNANDO, M.; MUNUERA, I.; FISZMAN, S.; MARTÍN-BELLOSO, O. Recent approaches using chemical treatments to preserve quality of fresh-cut fruit: A review. *Postharvest Biology and Technology*, **2010**, *57*(3), 139–148.