



37º Congresso Brasileiro de Olericultura

TROPICAL HOTEL MANAUS - 27 de Julho a 01 de Agosto de 1997

RESUMOS



Resumos . . .
1997

PC-FOL6781



CPAA-3400-1

Sociedade de
Olericultura do Brasil

FOL
6781

O feijão-de-metro (*Vigna unguiculata* (L.) Walp. subsp. *unguiculata* cv. gr. *sesquipedalis* E. Westphal) é uma hortaliça não-convencional que, no estado do Amazonas, apresenta elevado consumo na forma de vagens imaturas cozidas, em pratos variados. Na avaliação sensorial da textura, sabor e odor do feijão-de-metro, por provadores não treinados (consumidores), os escores indicaram características organolépticas favoráveis à sua industrialização. Visando agregar valor e aproveitar o excesso de produção, objetivou-se a obtenção de dados industriais para determinação da vida de prateleira do produto. Pedacos das vagens (7,5cm) foram acondicionados em latas (9cm de corpo x 7,5cm de diâmetro) às quais adicionou-se salmoura (dosagem de NaCl agradável ao consumidor), acidificada com ácido cítrico até pH inibidor de *Clostridium botulinum*. Procedeu-se então a recravação das latas e a imersão destas em banho-maria por 25, 35 e 45 minutos, tempos de apertização definidos na prova de esterilidade realizada preliminarmente, que revelou população de aeróbios e anaeróbios normal para os três tratamentos. Na primeira análise de vida de prateleira, dois meses após, os resultados para os três tratamentos (25, 35 e 45 min), foram respectivamente: contagem de mesófilo a 35°C (UFC/g) - $1,8 \times 10^2$; $4,0 \times 10^3$; 8×10 ; coliforme total (NMP/ml) - 3; 0; 0; coliforme fecal- ausente; ausente; ausente; bolores e leveduras (UFC/g) - $4,5 \times 10$; $2,0 \times 10$; $3,2 \times 10^2$. O período total previsto para realização das análises microbiológicas, pH e acidez é de oito meses, tempo considerado suficiente para obtenção dos conhecimentos tecnológicos e indicações industriais.