

EFEITOS DE DIFERENTES ESPESSURAS DE EMBALAGENS DE POLIETILENO NA CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DE RAÍZES DE MANDIOCA CV. BAIANA

Angela Diniz Campos¹, Maria do Socorro Andrade Kato² e Vânia Dêa de Carvalho³

RESUMO - Raízes de mandioca, cv. "Baiana", foram embaladas em sacos de polietileno de 50, 100 e 150 μ de espessura e armazenadas em temperatura ambiente por 9 dias e comparadas com a testemunha. O objetivo deste trabalho foi determinar o efeito do tempo de armazenamento e das espessuras de embalagens na deterioração fisiológica (DF), % de cocção e nos teores de alguns constituintes químicos das raízes. Foi concluído que o tempo de armazenamento provocou diminuições nas % de cocção, teores de amido, vitamina C e ácido dehidroascórbico e aumentos na perda de peso, grau de DF, atividade peroxidase, açúcares redutores e totais, taninos totais apenas na testemunha e embalagem 50 μ . O aumento na espessura da embalagem diminuiu as perdas de peso, grau de DF, açúcares totais e redutores, taninos totais, ácido dehidroascórbico, e a atividade de peroxidase apenas nas embalagens de 100 e 150 μ .

¹Estudante de pós-graduação em Ciência dos Alimentos da ESAL, Cx. P. 037 - CEP 37.200 - Lavras, MG.

²Pesquisadora da EMBRAPA/UEPAE Belém, Cx. P. 130 - CEP 66.000 - Belém, PA.

³Pesquisadora da EPAMIG - Cx. P. 176 - CEP 37.200 - Lavras, MG.