

PERDA DE MASSA EM ESPIGA DE MILHO MINIMAMENTE PROCESSADA BIOFORTIFICADO COM PRECURSORES DE VITAMINA A ARMAZENADA COM E SEM VÁCUO, EM CONDIÇÕES DE VAREJO

RIBEIRO, E. P [1]; Barbosa [2]; Paes [3]

[1] Universidade Federal de São João Del Rei; [2] UFLA; [3] Embrapa Milho e Sorgo

Contato: 1Universidade Federal de São João Del Rei – UFSJ, edianiperuggia@hotmail.com.

2Departamento Ciência dos Alimentos. Universidade Federal de Lavras – UFLA,

nataliaalvesb@yahoo.com.br, 3Embrapa Milho e Sorgo, Sete Lagoas, MG, cristina.paes@embrapa.br.

ediani_peruggia@hotmail.com

Área: Science and Food Technology (CT)

Tipo: Poster

Produtos minimamente processados são mais perecíveis do que os produtos íntegros que lhes deram origem, devido às reações metabólicas que continuam ocorrendo no período pós-colheita. Tais reações acarretam, durante o armazenamento, redução no teor de água com perda de massa, que leva a alterações indesejáveis na aparência do produto. O presente estudo teve como objetivo determinar a perda de massa em espigas de milho verde biofortificado com precursores de vitamina A minimamente processado, embalado com e sem vácuo, durante o armazenamento em condições de varejo. As espigas, foram higienizadas, e dispostas em bandejas de poliestireno, envoltas com filme policloreto de vinila (PVC), embaladas a vácuo em embalagem nylon poli multicamadas. Os produtos foram colocados aleatoriamente em BOD à 5°C. A avaliação foi realizada aos dias 3, 6 e 9 de armazenamento. O experimento foi planejado em delineamento inteiramente casualizado, em esquema fatorial constituído de dois fatores (tempo, embalagem). Os resultados de perda de massa foram analisados por regressão linear, sendo observado aumento de perda de massa durante o armazenamento no tempo, independentemente do tipo de armazenamento. Ao 9º dia de armazenamento, as espigas de milho apresentaram média de perda de massa total de 3,58%, sendo esse percentual inferior ao máximo permitido (7%) para comercialização a varejo. Portanto, tanto as espigas de milho biofortificado com precursores da vitamina A armazenadas em bandeja de Isopor quanto, as armazenadas em nylon poli multicamadas, estão em condição de exibição de gôndolas refrigeradas para comercialização a varejo, dentro do prazo de validade de 9 dias.

Palavras-chave: perda de massa; espiga de milho; Embalagem à vácuo