

EFEITO DO PROCESSAMENTO MÍNIMO E DO TRATAMENTO TÉRMICO SOBRE O pH, ÍNDICE DE COR E AÇÚCARES REDUTORES TOTAIS DE BETERRABA

FERREIRA, N. A. [1]; MORETTI, C. L. [2]; MATTOS, L. M. [3]

[1] EMBRAPA HORTALIÇAS/ FACULDADE PROMOVE; [2] EMBRAPA; [3] EMBRAPA HORTALIÇAS

Contato: Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Embrapa Hortaliças - BR 060, Km 09 - Rodovia Brasília-Anápolis, 70359-970, Brasília, Distrito Federal; Email: nathaliealfe@gmail.com
nathaliealfe@gmail.com

Área: Food Analysis (AA)

Tipo: Poster

A beterraba é uma hortaliça que destaca-se por suas características nutricionais e coloração vermelha característica. Este trabalho teve como objetivo avaliar os efeitos do processamento mínimo e do tratamento térmico sobre os teores de betalaínas, pH, índice de cor e açúcares redutores totais da beterraba e do seu resíduo. As raízes de beterraba foram classificadas, submetidas ao processamento mínimo e os resíduos sofreram os processamentos de secagem por 4 horas a 60 °C, para obtenção de farinha, e pasteurização, a 85 °C por 1 min, obtendo-se uma polpa vegetal. Verificou-se que não houve diferença significativa nos teores de betalaínas nos diferentes tipos de beterrabas in natura e na beterraba minimamente processada. Os menores valores das betalaínas foram encontrados na polpa (2,88 mg . 100 g⁻¹ de betacianinas e 0,76 mg . 100 g⁻¹ de betaxantinas). Os valores de pH não diferiram entre si para as formas de beterraba testadas, sendo que os valores variaram de 5,63 (resíduo centrifugado) a 6,37 (beterraba fresca TIPO A e na minimamente processada). O teor de açúcar variou de 14,84 g.100 g⁻¹, na polpa, a 45,79 g.100 g⁻¹, na beterraba tipo C. Todos os processamentos reduziram os teores de açúcares. Em relação ao índice de cor, os menores resultados foram obtidos pela farinha (35,84), e o maior, pela beterraba in natura tipo B (233,45). A polpa obteve valores de índice de cor semelhante à beterraba fresca. Conclui-se que o processamento mínimo não afetou as características avaliadas, entretanto o processamento térmico reduziu os teores.

Palavras-chave: Beterraba; Processamento Mínimo; tratamento térmico