



**XX Congresso Brasileiro  
de Ciência e Tecnologia  
de Alimentos**

**08 a 11 de outubro de 2006  
EXPO TRADE – Curitiba – PR**

Área: **Processo e Desenvolvimento de Produto**

Código do Trabalho: **1554** Data Apresentação: **11/10/2006**

Página: **0860**

ISBN: **978 – 85 – 60299 – 00 - 3**

## **VIDA DE PRATELEIRA DO PALMITO-TOLETE DE PUPUNHA MINIMAMENTE PROCESSADO**

**GEOVANITA PAULINO DA COSTA KALIL-\* (); ANTONIO NASCIM KALIL  
FILHOE (EMBRAPA FLORESTAS); OSMIR JOSÉ LAVORANTI (EMBRAPA  
FLORESTAS)**

\*E-mail: [geovanita@bol.com.br](mailto:geovanita@bol.com.br)

A pupunha (*Bactris gasipaes*) destaca-se dentre as espécies produtoras de palmito por seu perfilhamento e precocidade. Seu cultivo racional tem-se desenvolvido, no nordeste, sudeste e sul do Brasil. As características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas durante a vida-de-prateleira do palmito-tolete (sem capas) foram verificadas após o processamento mínimo, uma vez que, o palmito de pupunha apresenta lenta oxidação. O delineamento utilizado foi em blocos casualizados com dez repetições, dez blocos (julgadores) e dez tratamentos no esquema fatorial 2 x 5 (com e sem ácido láctico e cinco tempos: 6º, 10º, 13º, 17º e 20º dia pós-armazenamento). O teste sensorial foi aplicado através de Avaliação Descritiva Quantitativa. As notas situaram-se em torno de 5,0 (cinco), mostrando boa conservação do produto. Os resultados mostraram que o palmito armazenado manteve suas características organolépticas para consumo bem próximas ao palmito in natura, atestado pela boa aceitabilidade do produto. A análise de deviance das características sensoriais do palmito-tolete, com e sem ácido láctico durante o armazenamento, sob refrigeração à 5oC, mostrou diferença significativa apenas para as características textura e sabor, entre os tempos de armazenamento. Para cor e odor não foram detectadas diferenças significativas. Os modelos polinomiais para o efeito de tempo de armazenamento foram significativos, apenas para textura e sabor. Os resultados obtidos desta pesquisa possibilitaram concluir que: 1 - é possível a comercialização do palmito in natura; 2 - as características sensoriais, em todos os tempos de armazenamento, permitiram qualificar o palmito-tolete com textura consistente, sabor suave, cor amarelo suave e odor suave; 3 - a vida-de-prateleira do palmito-tolete foi de 17 dias; 4 - a adição de ácido láctico não alterou de forma significativa a qualidade dos palmitos-tolete durante o tempo de armazenamento; 5 - as características de textura e sabor permitiram melhor a discriminação da qualidade dos palmitos-tolete; 6 - todas as análises microbiológicas, encontraram-se nos limites aceitáveis, segundo a ANVISA, indicando ausência de contaminação.

**Palavras-Chave:** Processamento mínimo, *Bactris gasipaes*, palmito

### **Agradecimentos:**

PRODETAB E Embrapa Florestas

PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO

