PALMITO DE PUPUNHA (*Bactris gasipaes* Kunth. var. gasipaes Henderson) MINIMAMENTE PROCESSADO: EFEITOS DE EMBALAGENS E TEMPOS DE ARMAZENAMENTO. KALIL, G.P. da C. (1); CLEMENTE, E. (2); RAUPP, D. da S. (3); KALIL FILHO, A.N. (4). (1) Bolsista da CAPES, Doutoranda Universidade Estadual de Maringá. Av. Colombo, 5790 87020-900 — Maringá, PR Email: geovanitakalil@yahoo.com.br. (2) Depto de Química Univ. Estad. de Maringá. (3) Depto de Tecnologia de Alimentos Universidade Estadual de Ponta Grossa rua Carlos Cavalcanti, 4748 — Uvaranas — 84030-900, Ponta Grossa, PR. (4) *Embrapa Florestas* Estrada da Ribeira km 111 Cx. Postal, 319 — Colombo, PR

O palmito de pupunha representa excelente fonte de renda ao agricultor e pode ser comercializado envasado, in natura e in natura com processamento mínimo. Este trabalho procurou verificar o efeito de embalagens na vida-de-prateleira. Todos os palmitos na forma de toletes, com ou sem capas, foram imersos em água fria e cloro ativo a 12% por 30 minutos. Os seis tratamentos constaram da utilização de palmitos com 0 capa. 1 capa e 2 capas, cada um acondicionado em embalagem de 12 um ou 14µm. Não pode ser constatada nenhuma diferença estatisticamente significativa entre embalagens para todas as características sensoriais analisadas, o que mostra que estas embalagens não exerceram qualquer efeito no sentido do prolongamento da vida-de-prateleira do palmito in natura. Também não foram observadas diferenças estatisticamente significativas entre provadores, a não ser para as características de aparência e de odor, pois estas características permitiram respostas mais diversificadas entre provadores. Foram observadas diferenças altamente significativas entre tempos de armazenamento para todas as características sensoriais analisadas. o que demonstrou a alta perecibilidade do palmito ao longo do tempo. Notadamente a característica textura apresentou-se significativamente diferente entre os tratamentos no terceiro período. Trabalho financiado com recursos do Prodetab.