

QUALIDADE E CONSERVAÇÃO DE RAÍZES DE MANDIOCA MINIMAMENTE PROCESSADAS E EMBALADAS À VÁCUO SOB REFRIGERAÇÃO. BEZERRA, V. S.; PEREIRA, R. G. F. A.; CARVALHO, V. D.; VILELA, E. F. EMBRAPA AMAPÁ. CAIXA POSTAL 10, MACAPÁ, AMAPÁ CEP 68906 970. VALERIA@CPAFAP.EMBRAPA.BR.

Um dos maiores entraves para a expansão do volume de comercialização de mandioca é a rápida deterioração apresentada por suas raízes de 24 a 72 horas após a colheita. Com a modernização da rotina do consumidor houve a necessidade de estudar de novas técnicas de armazenamento de alimentos com a garantia da qualidade nutricional. O acondicionamento de raízes de mandioca em embalagens de polietileno têm se mostrado bastante eficiente no controle da deterioração fisiológica, mas ainda não há muitos estudos do efeito do armazenamento em condições de atmosfera com reduzidos níveis de oxigênio. A aplicação de bai-

As temperaturas em raízes de mandioca também é um método efetivo de conservação visando o aumento da vida de prateleira. O objetivo deste trabalho foi o de avaliar as alterações químicas e o tempo de cocção de raízes da cultivar Baiianinha submetida ao processamento mínimo com branqueamento e armazenada sob condições de refrigeração, durante um período de 18 dias. As raízes de mandioca da cultivar Baiianinha foram analisadas em julho de 1999, com 10 meses de idade, no Laboratório de Grãos e Cereais - DCA/UFLA. O acondicionamento foi realizado em embalagens de polietileno de 100 micras com capacidade de 2kg. Para a aplicação de vácuo foi utilizada bomba de vácuo e em seguida as embalagens foram fechadas manualmente, com nó apertado. Os materiais foram armazenados em câmara fria a $8^{\circ}\text{C} \pm 0,5^{\circ}\text{C}$, com UR de $85\% \pm 3\%$, por períodos de até 18 dias. O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado (DIC) com três repetições, em esquema fatorial 2×9 , constituído por 2 tratamentos (com aplicação de vácuo e sem aplicação de vácuo) e 9 períodos de armazenamento (0, 1, 2, 3, 6, 9, 12, 15 e 18 dias). A qualidade foi avaliada através do tempo de cocção, a qual não foi alterada pelo período de armazenamento nem pela aplicação de vácuo nas embalagens, com média de 26,0 min., enquadrando a cultivar Baiianinha como regular na classificação da qualidade de cocção. Durante o período de armazenamento houve alterações significativas nos teores de sólidos solúveis totais, acidez total titulável, pH, açúcares totais, redutores e não redutores, amido e nas atividades de polifenoloxidase e peroxidase. Ao aplicar vácuo na embalagem os valores de pH, açúcares redutores e não redutores e atividades de polifenoloxidase e peroxidase das raízes armazenadas apresentaram diferenças significativas em relação às raízes embaiadas sem vácuo. A interação dos fatores armazenamento e presença de vácuo nas embalagens de raízes apresentaram reação significativa para os teores de acidez total titulável, açúcares totais, redutores e não redutores, amido e atividade da peroxidase. A aplicação de vácuo nas embalagens levou a um controle efetivo do escurecimento das raízes até o 9º dia de armazenamento, quando os tubérculos tornaram-se impróprios para consumo em relação à aparência visual. Este procedimento levou a um aumento de 300% na vida de prateleira da cultivar Baiianinha, armazenada sob condições de refrigeração, em relação ao armazenamento em temperatura ambiente.