

TRATAMENTO TERMICO DA POLPA DE GOIABA

A. A. L. FURTADO^{1*}, L.M.C.CABRAL¹, M.F.ROSA¹, R. C. D. MODESTA¹ e S.M. PONTES¹

¹EMBRAPA Agroindústria de Alimentos

*email: afurtado@ctaa.embrapa.br

Av. das Américas 29501, 23020-470 - Rio de Janeiro – RJ

O presente trabalho estudou a qualidade da polpa de goiaba refrigerada submetida a 2 tratamentos térmicos diferentes. Foram testados os binômios, 85^oC/15min. (pasteurização lenta) e 92^o/30seg. (pasteurização rápida). A qualidade da polpa foi acompanhada através de análises microbiológicas e sensoriais, tendo como padrão a polpa não pasteurizada congelada. Quando a polpa de goiaba foi submetida a pasteurização lenta e armazenada sob refrigeração, obteve-se um produto apto para o consumo com vida-de-prateleira de 60 dias. Entretanto, as análises de aroma e sabor mostraram que só até 15 dias tal polpa apresentou qualidade sensorial. Já com o processo de pasteurização rápida, obteve-se uma polpa apta para o consumo e, mesmo após um período de 90 dias sob refrigeração, o produto manteve-se estável em termos sensoriais e cor e turbidez instrumentais. Os dois tipos de tratamento permitiram obter polpas com características microbiológicas adequadas; entretanto, devido a problemas sensoriais, a polpa de goiaba submetida às condições de pasteurização lenta não deve ser indicada para consumo direto, mas sim para a produção de geleia ou doce em massa, enquanto que a polpa de goiaba submetida ao processo de pasteurização rápida poderá ser utilizada para consumo direto, pois suas características sensoriais foram mantidas.