

CONSERVAÇÃO DE SUCOS DE FRUTAS POR ALTA PRESSÃO HIDROSTÁTICA

ROSENTHAL, A.^{1*}, MACKEY, B.², BIRD, A.²

¹EMBRAPA Agroindústria de Alimentos

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

e-mail: arosent@ctaa.embrapa.br

²Institute of Food Research, Reading, Inglaterra

A perspectiva de conservação de sucos de frutas por tecnologia de alta pressão hidrostática foi avaliada com base na destruição de leveduras comumente integrantes da microbiota deteriorante. Amostras de sucos (laranja, abacaxi, maçã e tomate) foram acondicionadas em embalagens plásticas de polietileno, sendo seladas e submetidas ao processamento após a inoculação. Foi empregado um inóculo composto por diferentes espécies de leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*, *Zygosaccharomyces bailii*, *Candida magnoliae*, *Rhodotorula glutinis*). O processamento foi efetuado utilizando-se equipamento Stanstead com controle digital automatizado. A avaliação do número de células viáveis foi realizada através de contagem em placa, a partir da inoculação com o suco tratado submetido a diluições sucessivas. Os resultados demonstraram existir diferenças na baroresistência dos microrganismos testados, dependendo do suco considerado. Foi observado que níveis de pressão de 300 MPa são, em geral, suficientes para a destruição microbiana, proveniente de redução de 3,5 a 4 ciclos logarítmicos no número de células viáveis.