

## **Uso de Revestimentos Comestíveis na Preservação da Qualidade de Carambola (*Averrhoa carambola L.*) Minimamente Processada**

**Tatiana Martins Rocha<sup>1</sup>; Murillo Freire Júnior<sup>2</sup> & Armando U. O. Sabaa Srur<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, e-mail: tati21.mr@gmail.com; <sup>2</sup>Embrapa - Agroindústria de Alimentos, Pesquisador Planta de Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças; <sup>3</sup>UFRJ – Universidade Federal do Rio de Janeiro.

*Palavras-chave: vida útil, alginato, quitosana, minimamente processado.*

### **RESUMO**

O consumo de produtos minimamente processados tem crescido vertiginosamente, devido à conveniência e praticidade. A carambola além de ser uma fruta bonita, curiosa, delicada e diferente, quando madura adquire um sabor adocicado, somando assim uma legião de apreciadores. Com o intuito de aumentar seu consumo este trabalho objetivou a aplicação de dois revestimentos comestíveis na carambola minimamente processada, almejando o aumento do tempo de vida útil, realçando sua beleza, evitando perdas nutricionais durante o armazenamento (vitaminas e minerais) e agregando valores através de nova tecnologia. Os frutos de Carambola (*Averrhoa carambola L.*) serão adquiridas no estágio firme maduro, no estabelecimento comercial CEASA/RJ. A carambola será transportada para EMBRAPA Agroindústria de Alimentos, lavada em água corrente, imersas em tanques plásticos com soluções de hipoclorito de sódio à 200mgL<sup>-1</sup>, ajustando o pH na faixa de 7 e temperatura de 5°C durante quinze minutos, e posteriormente enxaguados em água potável. Em seguida, as frutas serão fatiadas em seções com cerca de 1 cm de espessura. Os pedaços serão imersos nas soluções de filmes: quitosana (0,25% quitosana + 1% ácido cítrico;), alginato de sódio (0,5% alginato de sódio + 0,1% lactato de cálcio) e Controle (água destilada), à 5°C, durante dois minutos. Os pedaços de carambola serão novamente drenados e acondicionados em embalagens plásticas PET em câmara frigorífica à 10°C (simulando a temperatura em que o produto geralmente se encontra nos estabelecimentos comerciais). As amostras serão analisadas quanto as características físico-químicas (cor, firmeza, pH, acidez titulável, Brix, ác. ascórbico e carotenóides), microbiológicas e sensorial, com avaliação de intenção de compra.

Agências de Fomento: Embrapa – CTAA.