



## **QUALIDADE DE CENOURAS MINIMAMENTE PROCESSADAS SOB ARMAZENAMENTO EM ATMOSFERAS MODIFICADAS**

QUALITY OF MINIMALLY PROCESSED CARROTS IN STORAGE UNDER MODIFIED ATMOSPHERES

### **AUTOR e COAUTORES**

<sup>1</sup> Agnelli Holanda Oliveira

<sup>2</sup> Antonio Gomes Soares

<sup>3</sup> Marcos José de Oliveira Fonseca

<sup>4</sup> Luiz Felipe Costa Barbosa

<sup>5</sup> Carlos Diego dos Santos

<sup>6</sup>

<sup>7</sup>

### **APRESENTADOR**

Agnelli Holanda Oliveira

### **CHAMADAS DE RODAPÉ**

<sup>1</sup> Analista B da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Avenida das Américas, 29.501, 23020-470, Rio de Janeiro, RJ, agnelli@ctaa.embrapa.br;

<sup>2</sup> Pesquisador A da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Avenida das Américas, 29.501, 23020-470, Rio de Janeiro, RJ, agomes@ctaa.embrapa.br;

<sup>3</sup> Pesquisador A da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Avenida das Américas, 29.501, 23020-470, Rio de Janeiro, RJ, mfonseca@ctaa.embrapa.br;

<sup>4</sup> Estagiário da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Avenida das Américas, 29.501, 23020-470, Rio de Janeiro, RJ, costa.luizfelipe@hotmail.com;

<sup>5</sup> Estagiário, EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPEUÁRIA - EMBRAPA, CEP 23020-470 - Rio de Janeiro, RJ, Brasil. diego.ufrj@hotmail.com;

<sup>6</sup>

<sup>7</sup>

### **RESUMO**

O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito das atmosferas modificadas (AM) na qualidade de cenoura 'Brasília' minimamente processada (CMP). Após a colheita, as cenouras provenientes de área de cultivo comercial (Rio Paranaíba, MG) foram transportadas à planta piloto de pós-colheita da Embrapa Agroindústria de Alimentos, onde foram sanitizadas em 200ppm de cloro ativo, descascadas manualmente e processadas no formato de rodela. As rodela foram sanitizadas por imersão em água clorada a 150 ppm com pH 6 ajustado com ácido cítrico, por 2 minutos. Em seguida, as rodela foram novamente lavadas com água clorada a 10 ppm. Logo após, as rodela foram submetidas aos tratamentos que constaram de quatro AM e cinco tempos de armazenamento (0, 3, 6, 9 e 12 dias, a  $5 \pm 1^\circ\text{C}$ ). O delineamento foi inteiramente casualizado, em esquema fatorial 4 x 5 (atmosferas x tempo de armazenamento), em triplicata. Os dados foram submetidos a análises de variância, teste de Tukey a 5% de probabilidade e regressão polinomial. Os tratamentos de AM foram os seguintes: 1- embalagem plástica de polietileno de baixa densidade (PEBD), 2- PEBD e vácuo (EV), 3- PEBD e quitosana a 1,5% (EQ) e 4- EQ e vácuo (EQV). Houve decréscimo de 5%, 2,6%, 4,9% nos atributos de sólidos solúveis (SS), luminosidade e  $a^*$  de CMP, respectivamente, ao final de 12 dias de armazenamento, enquanto que os de ângulo Hue aumentaram em 2,8%. Os SS foram maiores nas rodela tratadas com EP e EV, enquanto a luminosidade foi maior nas rodela tratadas com EP e EQ. Os valores de  $a^*$  diferiram entre as rodela tratadas com EQ e EQV, enquanto que as tratadas com EP e EV não diferiram das demais. A acidez titulável foi maior nas rodela tratadas com EQ e EQV em 22,63% e 15,96% em relação ao controle, enquanto para as tratadas com EV houve decréscimo de 3,94%. As CMP submetidas ao



tratamento com EQ foram as que apresentaram maior qualidade, devido à manutenção dos SS, da acidez e da cor durante 12 dias de armazenamento.

## **PALAVRAS-CHAVE**

Daucus carota L, embalagens, quitosana, vácuo, refrigeração, tecnologia

## **KEYWORDS**

Daucus carota L, packaging, chitosan, vacuum, refrigeration, technology.