



IV Encontro de Iniciação Científica e Pós-graduação da Embrapa Clima Temperado

CIÊNCIA E INOVAÇÃO PARA 2050: QUAL O FUTURO QUE QUEREMOS?

CONTROLE DA OXIDAÇÃO DA POLPA DE MAÇÃ CV. GALA MINIMAMENTE PROCESSADA

Marines B. Moreno¹; Rufino F. F. Cantillano²; Taísa B. Leite³; César V. Rombaldi⁴

¹Mestranda do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) no DCTA, UFPel, bolsista CAPES. E-mail: marinesfaem@gmail.com

²Coorientador, Eng. Agrônomo, Doutor, pesquisador da Embrapa Clima Temperado.

³Estagiário da Embrapa Clima Temperado, estudante de graduação Tecnólogo em Alimentos, UFPel.

⁴Orientador, Eng. Agrônomo, Doutor, professor da UFPel/DCTA/PPGCTA

O setor de frutas minimamente processadas vem crescendo e uma das etapas críticas é o corte dos tecidos que descompartmentaliza as células, favorecendo a atividade de enzimas causadoras do escurecimento. O objetivo deste trabalho foi avaliar os efeitos de substâncias antioxidantes, como o cloreto de L-cisteína e o ácido ascórbico para a redução do escurecimento e o cloreto de cálcio (CaCl_2) para manter a firmeza da polpa de maçãs armazenadas durante 180 dias a 4°C e 90% de UR. As maçãs da cv. Gala, provenientes do pomar da empresa Randon Agrosilvopastoril S.A., em Vacaria, RS, foram sanitizadas com hipoclorito de sódio a 2% por 10 minutos, cortadas em fatias com casca, retirando-se as sementes. Posteriormente as maçãs foram tratadas com: água destilada (T1), cloreto de L-cisteína a 0,5% (T2), ácido L-ascórbico a 1% (T3), cloreto de L-cisteína a 0,5% com CaCl_2 a 1% (T4) e ácido L-ascórbico a 1% com CaCl_2 a 1% (T5), sendo logo colocadas em bandeja de isopor e embaladas com filme PVC esticável, as quais foram armazenadas durante as épocas 3 (E1), 6 (E2), 9 (E3) e 13 (E4) dias, em câmara fria a 4°C de temperatura e 90% de umidade relativa. As análises de cor foram realizadas com o colorímetro Minolta CR-300, obtendo-se as leituras das coordenadas L^* , a^* e b^* , e o matiz ou tonalidade cromática representado pelo ângulo Hue (H°). Obteve-se para o valor a^* melhores resultados para E1 e E2, e para T3 e T5. Para o valor b^* os melhores resultados foram obtidos para os tratamentos T2, T4 e T5, mas para o fator épocas não foram significativos. Para o valor de L^* (luminosidade) os melhores resultados foram para E1 e E2 no T5, ou seja, nesses casos a polpa ficou mais clara e próxima da cor original. Os valores de $^{\circ}\text{H}$ se apresentaram negativos para E1 e E2, e para T3, T4 e T5. Conclui-se que o tratamento com ácido L - Ascórbico a 1% com CaCl_2 a 1% controla bem a oxidação de maçãs cv. Gala minimamente processadas armazenadas até 6 dias 4°C .

Agradecimentos: A Embrapa e a CAPES.