



## **PRESENÇA DE FUNGOS FILAMENTOSOS EM PÊSSEGOS MINIMAMENTE PROCESSADOS**

**Caroline Hernke Thiel<sup>1</sup>; Liane Aldrigh Galarz<sup>2</sup>; Rufino Fernando Flores Cantillano<sup>3</sup>; Maria Laura Turino Mattos<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Estudante do curso de Graduação em Agronomia, UFPel, bolsista de iniciação científica da FAPERGS. E-mail: carol\_thiel24@hotmail.com;

<sup>2</sup>Química, MSc., assistente da Embrapa Clima Temperado.

<sup>3</sup>Eng. Agrônomo, Doutor, pesquisador da Embrapa Clima Temperado

O mercado interno de frutas minimamente processadas (MP) tem aumentado, devido a praticidade que é oferecida ao consumidor. Porém, faz-se necessário o controle da qualidade sanitária das etapas de processamento e as condições microbiológicas do produto fresco na hora do processo. O objetivo deste trabalho foi avaliar a presença de fungos filamentosos em pêssegos minimamente processados. As frutas das cultivares Granada e Marfim foram submetidas ao processamento preliminar [(lavagem e higienização por meio da imersão em água resfriada (5 - 8 °C) com 200 ppm de cloro ativo por 10 min); câmara fria por 24 h a 1 °C; descascamento e corte, drenagem e secagem] e aos seguintes tratamentos coadjuvantes: (T1) testemunha (água destilada); (T2) L-cisteína 0,5%; (T3) ácido ascórbico 0,5%; (T4) L-cisteína 0,5% + 1%  $C_aCl_2$ ; (T5) ácido ascórbico 0,5% + 1%  $C_aCl_2$ . Após, acondicionaram-se em bandejas de poliestireno com revestimento de filme PVC, armazenadas por 0, 15, 30 e 45 dias no caso da cv. Granada e 0, 10, 20 e 30 dias no caso da cv. Marfim a 1 °C + 90% UR e logo submetidas ao teste de vida de prateleira (*Shelf life*) em duas épocas 0 e 6 dias a 4 °C. Foi utilizado, para o plaqueamento em meio de cultura Agar Batata Dextrose, em quintuplicata, o *Spiral Plater System*. Na cv. Granada, 60% das amostras analisadas apresentaram contaminação, verificando-se baixa incidência de fungos no zero dia de armazenamento (ODA). Na cv. Marfim detectou-se 95% de amostras contaminadas, sendo significativa a presença de fungos em 100% das amostras analisadas no ODA, explicando a maior incidência dos agentes fúngicos em todos os tratamentos, tempos de armazenamento e épocas de *Shelf life*. As frutas recém cortadas apresentam um índice de umidade mais elevado, maior quantidade de nutrientes simples e maior superfície de contato, condições propícias para a deterioração por fungos, fazendo-se necessário a melhoria no processo de pêssegos MP nas etapas de lavagem, higienização, drenagem e secagem.

Agradecimentos: À Fundação de Amparo à Pesquisa do estado do Rio Grande do Sul pela concessão da bolsa de iniciação científica.