



## AVALIAÇÃO DO PRÉ-TRATAMENTO OSMÓTICO NA DESIDRATAÇÃO DE PERAS

Hoffmann, J.F.<sup>1</sup>, Marco, D.<sup>1</sup>, Antonioli, L.R.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>IFRS - Bento Gonçalves, RS. Bolsista CNPq. Email: jessicafh91@yahoo.com.br.

<sup>2</sup>Embrapa Uva e Vinho – Bento Gonçalves, RS.

Este trabalho teve como objetivo o estabelecimento de um pré-tratamento osmótico no processo de desidratação de peras 'Packham's Triumph'. Os frutos foram lavados e sanitizados em solução de hipoclorito de sódio ( $100 \text{ mg L}^{-1}$ ) por 20 min. Após remoção da região carpelar, as peras foram fatiadas em rodela de 3 mm. Para o preparo das soluções, utilizou-se sacarose comercial nas concentrações de 0, 10, 30 e 50 % em água potável. Nas soluções foi adicionado metabisulfito de sódio ( $100 \text{ mg L}^{-1}$ ) com o objetivo de evitar o escurecimento das amostras. O tempo de imersão foi de 60 min. Em seguida, as fatias foram desidratadas em secador de bandejas a  $60 \pm 5 \text{ }^\circ\text{C}$  até umidade de 10 %. Avaliou-se o efeito da imersão em solução de sacarose sobre a incorporação de sólidos, perda de umidade, variação de peso, preferência e intenção de compra. Os resultados demonstraram que tanto as amostras controle como as submetidas aos tratamentos de 10 e 30 % de sacarose apresentaram ganho de massa após o período de imersão, ao passo que a solução de 50 % proporcionou a perda de 1,34 % da massa inicial. A maior incorporação de sólidos foi observada nas amostras tratadas em solução osmótica de 50 %, seguidas pelas tratadas em soluções de 30 e 10 % de sacarose. A perda de umidade durante o período de desidratação variou entre 83,14 e 84,28 % para os diferentes tratamentos. Não foram detectados *Salmonella* spp. e coliformes totais e termotolerantes nas amostras avaliadas. O teste de Ordenação da Preferência indicou as amostras submetidas aos pré-tratamentos osmóticos de 50 % e 10 % como as preferidas, embora as amostras tratadas com a maior concentração tenham sido caracterizadas como "doce", "muito doce", "extremamente doce", "caramelada" e "enjoativa". As amostras controle foram as menos preferidas. A intenção de compra dos produtos desidratados foi de 90 %, sendo que 80 % dos entrevistados que não consomem frutas desidratadas, comprariam o produto. O pré-tratamento osmótico pode ser realizado com solução de sacarose 10 %, no entanto existe a necessidade de ajustes no processo em decorrência do ganho de massa.

**Agradecimentos:** Agroindústria do IFRS – BG, CNPq.