



QUALIDADE SENSORIAL DE PERAS DESIDRATADAS

Marco, D.¹, Hoffmann, J.F.¹, Antonioli, L.R.², Marco, M.¹

¹IFRS - Bento Gonçalves, RS. Bolsista CNPq. Email: daianedemarco@gmail.com.

²Embrapa Uva e Vinho – Bento Gonçalves, RS.

O processo de desidratação de frutas pode levar ao escurecimento enzimático e não enzimático, o que reduz a qualidade e aceitação pelo consumidor. O objetivo deste trabalho foi a obtenção de peras desidratadas de elevada qualidade sensorial, especialmente quanto à coloração e crocância do produto elaborado. Peras 'Packham's Triumph' foram lavadas e sanitizadas em solução de hipoclorito de sódio 100 mg L⁻¹. Após remoção da região carpelar, os frutos foram cortados em fatias de 3 mm sendo imersas, durante 20 min, em uma das seguintes soluções: controle (água); metabissulfito de sódio 0,01 %; metabissulfito de sódio 0,01 % + amido 1,2 g L⁻¹ pré-gelatinizado; ácido ascórbico 1,5 % + ácido cítrico 1,5 %; ácido ascórbico 1,5 % + ácido cítrico 1,5 % + amido 1,2 g L⁻¹ pré-gelatinizado. Posteriormente, as amostras foram desidratadas em secador de bandejas a 60 ± 5 °C. As peras desidratadas foram avaliadas quanto à umidade, rendimento, cor, qualidade microbiológica, preferência e intenção de compra. O produto foi desidratado até umidade de 13 %, obtendo-se rendimento de 7,65 % no processo. Não houve diferença entre as amostras submetidas aos diferentes tratamentos quanto à luminosidade (L*). As amostras tratadas com os ácidos, adicionados ou não de amido, apresentaram os maiores valores de b* e ângulo Hue, indicando a tonalidade mais amarelada dessas amostras. O produto apresentou ausência de coliformes totais, termotolerantes e *Salmonella* sp. No teste de Ordenação da Preferência, as amostras controle foram preferidas, seguidas pelas tratadas com metabissulfito de sódio + amido, não havendo diferença entre elas, no entanto a amostra controle apresentou melhor crocância. As fatias tratadas com os ácidos, adicionados ou não de amido, foram as que apresentaram menor preferência, por estarem ácidas. Os termos utilizados pelos julgadores para descrição dessas amostras foram: meio ácida, ácida, muito ácida, azeda, muito azeda e amarga. No teste de intenção de compra, 73 % dos julgadores comprariam o produto, entretanto somente 40 % dos entrevistados consomem frutas desidratadas, o que indica o potencial de comercialização da pera desidratada. Nas condições testadas, recomenda-se a desidratação de peras sem a adição de agentes melhoradores dos atributos de qualidade.

Agradecimentos: CNPq, Agroindústria IFRS – BG.