

## RESUMO

A cenoura é uma olerícola rica em carotenóides, pró-vitamina A, minerais e carboidratos, constituindo um alimento com alto valor nutritivo. O Brasil está entre os cinco maiores produtores e consumidores de cenoura (*Daucus carot L.*) do mundo, concentrando sua produção na região sudeste. Na busca de produtos mais atrativos, práticos, nutritivos e saudáveis pelo consumidor, a tecnologia *sous vide* surge como uma alternativa tecnológica para a indústria no fornecimento de pratos prontos para consumo. O *sous vide* consiste em cozinhar alimentos acondicionados em embalagens plásticas seladas à vácuo, submetidos a temperaturas inferiores à 100°C por longos períodos de tempo, resfriados rapidamente e armazenados sob refrigeração. O objetivo desse trabalho foi avaliar a qualidade e a vida de prateleira de cenouras (*Daucus carot L.*) cortadas em cubos submetida a tecnologia *sous vide*, produzida em escala industrial. As amostras foram submetidas a análises físico-químicas e químicas, com três repetições e microbiológicas, com cinco repetições, dos produtos, logo após a tecnologia e por 2, 4, 6 e 8 semanas de armazenamento refrigerado (3°C). A análise sensorial foi realizada nos tempos de 0 e 4 semanas, com uma repetição. Os resultados indicaram que houve diferença significativa de 5% ( $p \leq 0,05$ ) nos carboidratos, proteínas, cinzas, acidez total titulável e na cromaticidade entre a cenoura *in natura* e a cenoura processada por tecnologia *sous vide* no tempo 0. Nos tempos de 2, 4, 6 e 8 semanas de armazenamento a 3°C houve diferença significativa ( $p \leq 0,05$ ) apenas nas proteínas e acidez total titulável. Na análise sensorial, não houve diferença significativa ( $p \leq 0,05$ ) em nenhum dos atributos estudado. Observou-se também que a tecnologia *sous vide* foi eficiente na eliminação de células vegetativas de micro-organismos deteriorantes e patogênicos, porém não foi capaz de eliminar esporos. A cenoura processada por tecnologia *sous vide* conservou suas características nutricionais, sensoriais, químicas e manteve-se estável microbiologicamente até oito semanas de armazenamento à 3°C.

**Palavras-chave:** *Sous vide*. Cenoura. Tratamento térmico. Resfriamento. Armazenamento refrigerado.