

PERFIL SENSORIAL DE MAÇAS CV. GALA MINIMAMENTE PROCESSADAS TRATADAS COM ÁCIDO ASCORBICO E/OU CÁLCIO

MORENO, M. B. [1]; Cantillano, R. F. F. [2]; Vizzotto, M. [3]; Treptow, R. O. [4]; Ribeiro, J. A. [5]

[1] Universidade Federal de Pelotas e Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial; [2] Embrapa Clima Temperado; [3] Embrapa Clima Temperado; [4] Universidade Federal de Pelotas; [5] Universidade Católica de Pelotas

Contato: Programa de Pós- graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Faculdade de Agronomia
Eliseu Maciel - UFPEL, Campus Capão do Leão, s/n, 96010-900, Pelotas, Rio Grande do Sul Brasil e-mail:
marinesfaem@gmail.com marinesfaem@gmail.com

Área: Science and Food Technology (CT)

Tipo: Poster

As mudanças nos hábitos de consumo são geradas pela falta de tempo disponível para o preparo das refeições e pela preocupação por uma alimentação saudável. A análise sensorial é necessária na identificação dos parâmetros de qualidade do produto. No presente estudo, avaliaram-se atributos que melhor definem as características de maçãs cv. Gala minimamente processadas após o armazenamento refrigerado. As frutas foram tratadas com água destilada (T1), ácido l-ascórbico a 1 % (T2) e ácido l-ascórbico a 1% + cloreto de cálcio a 1% (T3) sendo avaliados o odor característico, o gosto ácido, o sabor químico, a dureza e a qualidade geral. Uma equipe de oito avaliadores estudaram esses atributos sensoriais durante quatro épocas de avaliação: 3 (E1), 6 (E2), 9 (E3) e 12 (E4) dias de armazenamento a 4°C + 90-95% UR. Após um período de treinamento, os avaliadores avaliaram as amostras através de delineamento de blocos incompletos balanceados usando escala não estruturada de 9cm. Os resultados foram analisados através da ANOVA, e as médias comparadas pelo teste de Tukey ($p=0,05\%$). O atributo odor característico, em todos os quezitos avaliados, não diferiu estatisticamente, sendo ligeiramente menor na E4. A gosto ácido foi significativo para os tratamentos T2 e T3. Os atributos sabor químico e a dureza foram mais expressivos para o T3, diferindo dos demais. A qualidade geral das maçãs minimamente processadas apresentou diferencia significativa para o T3. Conclui-se que o tratamento 3 preservou a qualidade sensorial das maçãs minimamente processadas até 12 dias de armazenamento refrigerado.

Palavras-chave: armazenamento; escurecimento enzimático; *Malus domestica* Borkh