

Avaliações Físico-químicas de Maçã Cvs. Gala e Fuji em calda

Taísa Bandeira Leite¹, Liane Xavier Fonseca², Ana Cristina Richter Krolow³.
¹CAVG/UFPEL; ²PPGCTA/DCTA/FAEM/UFPEL; ³Embrapa Clima Temperado.
taysa_2006@hotmail.com

A maçã (*Mallus comunis*) é um produto bem apreciado pelo mercado europeu, em razão de suas características sensoriais e também pela época diferente de sua colheita. As cultivares de maçã mais cultivadas são a Gala (46%) e Fuji (45%) que juntas constituem hoje cerca de 95% da produção brasileira e fazem parte do conjunto de maçãs mais importantes em termos mundiais. Devido a produção ser concentrada no período de fevereiro a abril e aos processos de deterioração da fruta *in natura* que ocorrem desde a colheita, os quais reduzem seu valor comercial, verifica-se a necessidade de métodos de conservação da fruta ao longo do ano. Uma alternativa é a conservação da maçã em calda. Diante disso, o objetivo do trabalho foi avaliar aspectos físico-químicos de maçãs conservadas em calda submetidas a diferentes tempos de esterilização comercial (15, 20, 25 e 30 minutos). As frutas utilizadas neste estudo foram provenientes de Vacaria, RS, Safra 2009. Inicialmente as maçãs foram higienizadas, descascadas e cortadas em fatias e em seguida submersas em uma solução de ácido ascórbico até o momento do envase. Para a elaboração da calda utilizou-se uma panela de aço inoxidável, onde a sacarose e a água foram misturados. No momento em que a calda encontrava-se fervendo, foram retiradas as fatias de maçã da solução de ascórbico e distribuídas em vidros com tampas metálicas com capacidade de 300mL. Imediatamente foi vertida a calda fervente até completar o volume dos vidros. Os mesmos foram fechados manualmente e colocados em um recipiente contendo água fervente, e mantidos em fervura pelos tempos acima mencionados. Ao término da fervura, foi feito o resfriamento até 37-40°C. Após 10 dias, tempo necessário para que o produto entre em equilíbrio, foram realizadas as análises de pH, acidez total titulável e sólidos solúveis totais e também avaliação visual de aparência e textura. De acordo com a análise estatística, não houve diferenças entre as cultivares para o tempo de 30 minutos de tratamento térmico. No tempo de 15 minutos houve diferença significativa entre as cultivares somente para parâmetro pH; enquanto que com 20 minutos esta diferença foi para o parâmetro de sólidos solúveis totais. A maior alteração encontrada foi para o tratamento com 25 minutos onde foi constatada diferença significativa para acidez total titulável e sólidos solúveis totais. Para a avaliação de textura, a que apresentou melhor firmeza foi a cv. Gala com 15 minutos de tratamento térmico, bem como de melhor aparência. Conclui-se, portanto, que as análises físico-químicas não representam o melhor parâmetro para avaliar a qualidade de maçãs em calda, sendo necessárias avaliações sensoriais complementares.

Palavras-chave: acidez, pH, brix, tempo de tratamento térmico.