

# EFEITO DO PERÍODO DE ARMAZENAMENTO, VIDA DE PRATELEIRA E TRATAMENTOS COADJUVANTES NA DESIDRATAÇÃO DE MAÇÃ CV. GALA MINIMAMENTE PROCESSADA

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

O setor de frutas minimamente processadas vem crescendo e isso é resultado das mudanças nos hábitos de consumo. O objetivo deste trabalho foi avaliar a desidratação de maçã cv. Gala minimamente processada após períodos de armazenamento e vida de prateleira. As frutas foram tratadas com água destilada (T1), L-cisteína a 0,5% (T2) e L-Cisteína a 0,5% com cloreto de cálcio a 1% (T3). As maçãs inteiras foram armazenadas durante quatro períodos: 30 (P1), 90 (P2), 150 (P3) e 180 (P4) dias em câmara fria a 1°C com 90-95% de UR. Posteriormente foram fatiadas, processadas e avaliadas em quatro épocas simulando a vida de prateleira: 3 (E1), 6 (E2), 9 (E3) e 12 (E4) dias a 4°C. Após um período de treinamento oito avaliadores avaliaram as amostras através de delineamento de blocos incompletos balanceados usando escala não estruturada de 9cm. Os resultados foram analisados através da ANOVA, seguida pelo teste de Tukey ( $p=0,05\%$ ). A fruta não apresentou desidratação nos períodos P1 e P2, mas nos períodos P3 e P4 apresentou uma leve desidratação. De igual forma, a fruta das épocas E1 e E2 não apresentaram desidratação, mas nas frutas das E3 e E4 foi observada uma leve desidratação. Os tratamentos T2 e T3 apesar das diferenças estatísticas, não apresentaram desidratação; já no último período o T1 e T3 apresentaram ligeira a moderada desidratação, sendo os demais tratamentos classificados com desidratação ligeira. Conclui-se que quanto maior for o período de armazenamento do fruto inteiro, maior será a sua desidratação após ser processado.

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