



**XX Congresso Brasileiro
de Ciência e Tecnologia
de Alimentos**

**08 a 11 de outubro de 2006
EXPO TRADE – Curitiba – PR**

Área: Processo e Desenvolvimento de Produto

Código do Trabalho: 1548 Data Apresentação: 11/ 10/ 2006

Página: 0859

ISBN: 978 – 85 – 60299 – 00 - 3

VIDA DE PRATELEIRA DO PALMITO-ESTIPE DE PUPUNHA MINIMAMENTE PROCESSADO

GEOVANITA PAULINO DA COSTA KALIL-* (); ANTONIO NASCIM KALIL
FILHO (EMBRAPA FLORESTAS); OSMIR JOSÉ LAVORANTI (EMBRAPA
FLORESTAS)

* E-mail: geovanita@bol.com.br

A pupunha (*Bactris gasipaes* var. *gasipaes*) apresenta lenta oxidação do palmito devido à baixa atividade enzimática, o que retarda seu processo de contaminação. Isto possibilita o processamento mínimo do palmito in natura, que constitui um novo produto para o mercado, com alto potencial de agregação de valor à agricultura familiar. Este trabalho analisou características sensoriais e físico-químicas do palmito-estipe (com capas) de pupunha in natura sob processamento mínimo, ao longo do tempo. O delineamento utilizado foi em blocos casualizados com dez repetições, dez blocos (julgadores) e seis tratamentos no esquema fatorial 2 x 3 (com e sem ácido láctico e três tempos: 10o, 20o e 30o dia pós-armazenamento). A análise sensorial apresentou boa avaliação das características ao 30º dia pós-armazenamento, mantendo-se as características organolépticas para consumo bem próximas ao palmito in natura, atestado pela boa aceitabilidade do produto. Houve diferenças estatísticas significativas entre provadores para textura e sabor, justificando-se o modelo de blocos para esse controle. O efeito do tempo de armazenamento mostrou diferença apenas para odor, evidenciando que os palmitos passaram por alterações fisiológicas nesse período. Não houve perda de qualidade ou mudança na cor, textura e sabor durante o armazenamento. A adição de ácido láctico não alterou a variação de pH do palmito. O pH apresentou-se estável ao longo do tempo, atribuído às capas. As análises microbiológicas mostraram que as amostras de palmito-estipe encontravam-se dentro de níveis aceitáveis pela ANVISA. Os resultados obtidos desta pesquisa possibilitaram concluir que: 1 – é possível a comercialização do palmito in natura; 2 – as avaliações de todas as características sensoriais em todos os tempos de armazenamento dos palmitos situaram-se próximas do padrão ideal, que caracteriza um palmito com textura consistente, sabor suave, cor amarelo suave e odor suave; 3 – a vida-de-prateleira do palmito-estipe foi de 30 dias; 4 – as características de odor ou aroma permitiram melhor discriminação da qualidade dos palmitos-estipe; 5 – todas as análises microbiológicas, encontraram-se nos limites aceitáveis, segundo a ANVISA, indicando ausência de contaminação.

Palavras-Chave: Processamento mínimo, *Bactris gasipaes*

Agradecimentos:
PRODETAB E Embrapa Florestas

PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO

