

(S2-O94)

MÉTODOS ALTERNATIVOS DE DESCONTAMINAÇÃO DE KIWI MINIMAMENTE PROCESSADO

**SARA BEIRÃO-DA-COSTA, M. MANUELA FERREIRA-PINTO, M. CONCEIÇÃO
MOURA-GUEDES, JOSÉ EMPIS e MARGARIDA MOLDÃO-MARTINS**

CEEA / SCTA / DAIAT Instituto Superior de Agronomia
Tapada da Ajuda, 1349-017 Lisboa. PORTUGAL
sarabeirao@isa.utl.pt

RESUMO

Nos últimos anos tem-se vindo a verificar um incremento da procura de frutos minimamente processados, preparados de modo a manter as suas características sensoriais de frescura e qualidade nutricional. Simultaneamente assiste-se a uma crescente preocupação com a segurança alimentar. A descontaminação de produtos minimamente processados, a nível industrial, é normalmente efectuada por imersão do produto em água clorada refrigerada (100-200 ppm de cloro livre) no entanto, a eficiência destes tratamentos para além de ser baixa pode conferir cheiro a cloro e levar à formação de compostos organoclorados tóxicos. A substituição parcial ou integral do cloro por métodos de descontaminação alternativos tem vindo a ser objecto de estudo. No presente trabalho foram estudadas novas metodologias de descontaminação - choque térmico (95 °C / 45 s), ozonização (0,4 ppm / 2 min) e radiação não ionizante UV (237 nm / 4 min). A descontaminação em água clorada (125 ppm Cl⁻ livre; pH 6) foi efectuada como controlo. O choque térmico foi aplicado ao fruto antes da operação de descasque, tendo as operações subsequentes sido efectuadas nas melhores condições sanitárias possíveis. Os restantes tratamentos de descontaminação foram aplicados após descasque. Foi avaliada a eficiência de descontaminação (mesófilos totais, bolores e leveduras, bactérias lácticas e microrganismos psicrotróficos) e o impacto dos tratamentos na cor e dureza do fruto minimamente processado. Os resultados obtidos evidenciam que o kiwi é um fruto que pelo seu reduzido pH (pH=3,5) não apresenta elevada susceptibilidade ao desenvolvimento microbiano, tendo-se obtido contagens válidas apenas para microrganismos mesófilos totais. Os métodos alternativos estudados são eficazes na descontaminação, preservando a qualidade do fruto sem efeitos residuais.