

BIOTEC'2003

ACTAS DO X CONGRESSO NACIONAL DE BIOTECNOLOGIA

6-8 DEZEMBRO 2003 • LISBOA

APOIOS:



FUNDAÇÃO CALOUSTE GULBENKIAN

FCT

Fundação para a Ciência e a Tecnologia
MINISTÉRIO DA CIÊNCIA E DA TECNOLOGIA

no âmbito do Programa FACC
Fundo de Apoio à Comunidade Científica

FUNDAÇÃO
LUSO-AMERICANA

Qualidade de batata descascada (var. *Jaerla*) armazenada em vácuo

A. Rocha, E. Coulon e A. Morais

Escola Superior de Biotecnologia, UCP, Rua Dr. António Bernardino de Almeida, 4200 -072 Porto, Portugal

E-MAIL : adarocha@oninet.pt

REFERÊNCIA

P15

Os frutos e hortícolas têm contribuído para a diversidade da alimentação humana ao longo dos séculos enriquecendo-a em termos nutricionais e organolépticos. No início da década de 70 desencadeou-se uma grande preocupação por parte dos consumidores com a nutrição, a saúde e o bem estar físico que influenciou grandemente os hábitos alimentares. Paralelamente um número crescente de pessoas faz pelo menos uma refeição fora de casa. Os serviços de distribuição de refeições necessitam de dispor de produtos convenientes com qualidade equivalente à do produto fresco.

A indústria têm respondido constantemente com novos produtos no sentido de satisfazer as expectativas dos consumidores. Abriu-se desta forma mercado para uma nova categoria de produtos, os *minimamente processados*.

Neste estudo foi avaliado o impacto das operações de preparação bem como do período de armazenamento na qualidade físico-química e nutricional de batata descascada (variedade *Jaerla*) armazenada refrigerada sob vácuo durante 7 dias. A vida útil da batata minimamente processada foi eficazmente aumentada até aproximadamente uma semana utilizando a embalagem sob vácuo. Os principais atributos de qualidade mantiveram-se estáveis durante o armazenamento.