



II SEMANA DE ALIMENTOS –II SEMAL

22 a 25 de agosto de 2017

EFEITO DA APLICAÇÃO DE COBERTURAS BIODEGRADÁVEIS NA INIBIÇÃO DO ESCURECIMENTO ENZIMÁTICO DE GUARIROBAS

Gabrielly Almeida Silva¹, Thays Priscila de Sousa Alves², Dayana Silva Batista Soares³

Uma das dificuldades de comercialização da guariroba (*Syagrus oleracea* Becc.) é o rápido escurecimento da parte comestível, que ocorre após o corte do talo. Esse escurecimento ocorre pelas enzimas peroxidase (POD) e polifenoloxidase (PPO), e pela presença de compostos fenólicos, que são substratos enzimáticos da POD e PPO, e também os responsáveis pelo sabor adstringente e amargo característico da guariroba. Objetivou-se com este trabalho avaliar o efeito de coberturas biodegradáveis de proteínas do soro (5%) e ácido cítrico (2,0%) sobre o escurecimento enzimático de guarirobas. O experimento foi realizado no IF Goiano – Campus Morrinhos em (Morrinhos-GO). As amostras de guarirobas foram imersas nas coberturas de ácido cítrico e proteína de soro de leite, em seguida foram embaladas a vácuo e refrigeradas. As análises foram realizadas a cada 7 dias, sendo elas: pH, melanoidina, acidez e perda de massa. Conforme resultados obtidos na análise estatística, podemos inferir que houve diferenças significativas entre os tratamentos durante o armazenamento. O menor pH e maior acidez foram observadas nas amostras revestidas com ácido cítrico, tais resultados podem ser justificados pelo revestimento empregado. Observou-se que todas as amostras escureceram com o armazenamento, porém a menor síntese de melanoidinas ocorreu nas amostras cobertas com ácido cítrico, como também foram estas amostras que tiveram menor perda de massa. A cobertura de ácido cítrico foi mais eficiente no controle do escurecimento enzimático e na manutenção das características das guarirobas durante o armazenamento.

Palavras chave: melanoidinas, , perda de mass, *Syagrus oleracea* Becc.

¹ Discente do curso de Tecnologia em Alimentos – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – campus Morrinhos – GO, PIVIC. gabriellyalmeida87@hotmail.com;

² Discente do curso Técnico em Alimentos – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Morrinhos – GO, PIBIC-EM. thayspriscilaalvesgtba2013@gmail.com;

³ Docente – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Morrinhos - GO. dayana.soares@ifgoiano.edu.br;