



II SEMANA DE ALIMENTOS –II SEMAL

22 a 25 de agosto de 2017

EFEITOS DOS CONGELAMENTOS LENTO E RÁPIDO NA COLORAÇÃO DE HORTALIÇAS

Lucas Honório da Silva¹, Brenner Marques Ribeiro de Oliveira¹, Maria Cecília Pereira¹, Thays Priscila de Sousa Alves¹, Ellen Godinho Pinto²

Os homens pré-históricos observaram que em baixas temperaturas os alimentos perecíveis podiam ser mantidos quase com a mesma qualidade durante o tempo em que permaneciam congelados. Os principais processos de congelamento de alimentos utilizados industrialmente são: congelamento com ar imóvel, congelamento em placas, com circulação forçada de ar, congelamento por imersão ou aspersão de líquidos e congelamento criogênico. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a coloração das hortaliças (batata, brócolis e cenoura) submetidos ao congelamento lento e rápido. O congelamento lento foi realizado no refrigerador -18°C e o congelamento rápido foi realizado através de submersão em nitrogênio líquido. As análises de cor foram realizadas pelo sistema CIELAB as quais verificaram as variáveis: L*, a* e b*. Observa-se nos resultados que congelamento lento manteve maior a luminosidade das hortaliças batata e cenoura, exceção para o brócolis onde o tipo de congelamento não teve influência na luminosidade. Sendo que para a coloração vermelha o congelamento rápido evidenciou a coloração b*. Conclui-se que o congelamento lento foi eficaz para a luminosidade da batata e cenoura, porém o congelamento rápido foi eficiente para conservação da coloração amarela na cenoura.

Palavras-Chave: CIELAB, nitrogênio líquido, luminosidade

¹Discente do Curso Técnico Integrado em Alimentos – Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos – PIBIC- EM

² Docente do Curso Superior de Ciência e Tecnologia em Alimentos – Instituto Federal Goiano
– Campus Morrinhos