



II SEMANA DE ALIMENTOS –II SEMAL

22 a 25 de agosto de 2017

USO COMBINADO DE RESFRIAMENTO E ATMOSFERA MODIFICADA EM FRUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS

Maria Cecília Pereira¹; Lucas Honório da Silva¹; Thays Priscila de Sousa Alves¹;
Brenner Marques Ribeiro de Oliveira¹; Ana Paula Silva Siqueira²

O frio já é um dos métodos mais eficientes para aumentar a vida útil de vegetais. No entanto, sua combinação com outros métodos pode ser mais eficiente. Combinada com o uso do frio, a atmosfera modificada envolve a redução de oxigênio e aumento da concentração de gás carbônico no interior das embalagens. Diante disso, objetivou-se com este estudo verificar o efeito isolado de cada tratamento, frio e atmosfera modificada em laranja, uva, manga, kiwi verde e melão minimamente processados durante 7 dias. O delineamento do experimento foi fatorial ($1 \times 1 \times 7 + 2$), uma temperatura de refrigeração (7°C), um tipo de embalagem, bandeja de poliestireno coberta por filme pvc, 7 dias de avaliação e dois controles sem atmosfera controlada e temperatura ambiente e com atmosfera modificada e refrigerado a 7°C . As avaliações foram visuais onde avaliou-se desidratação, aparência e contaminação aparente. O tratamento sem atmosfera modificada em temperatura ambiente desenvolveu visivelmente bolores e leveduras e desidratou intensamente, descaracterizando os frutos. Com atmosfera modificada em temperatura ambiente apresentou exsudação de água, presença menor de bolor e levedura, aroma desagradável, caracterizando perda total. O tratamento resfriado sem atmosfera modificada apresentou desidratação superficial. Refrigerado com atmosfera modificada não desenvolveu contaminação e nem desidratação, os frutos mantiveram a aparência característica mesmo após 7 dias de avaliação. Conclui-se por fim que a combinação entre os dois métodos é melhor em manter a qualidade pós-colheita desses frutos e isoladamente eles não são indicados, pois os frutos perdem a qualidade para consumo.

Palavras- chave: frio, modificação da atmosfera, shelf-life, vegetais.

¹ Instituto Federal Goiano- Campus Morrinhos. Curso Técnico em Alimentos.

² Instituto Federal Goiano-Campus Urutaí. Msc. Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.