



FILMES COMESTÍVEIS EM ABACAXI MINIMAMENTE PROCESSADO¹

Raul Vicenzi², José Maria Soares³, Luciano Escobar⁴, Karlise Welter⁴. UNIJUI

INTRODUÇÃO: Os produtos minimamente processados têm como objetivo principal proporcionar ao consumidor um produto vegetal de conveniência com características muito semelhantes às dos produtos frescos, mantendo sua qualidade sensorial e nutricional, além de garantir a segurança dos mesmos em relação a saúde pública. A utilização de filmes comestíveis, pode ser promissor em produtos minimamente processados, devido a não apresentarem toxidez à sua ingestão, serem removíveis por água e os frutos podem ser lavados facilmente, na obtenção comercial, serem disponíveis a baixo custo, serem disponíveis em todos os países, proporcionarem brilho aos frutos, melhorando seu aspecto visual. O presente trabalho foi realizado no laboratório de Frutas e Hortaliças do Núcleo de Alimentos da UNIJUI, com o objetivo de se verificar o efeito de diferentes filmes comestíveis na conservação pós-colheita do abacaxi minimamente processado, da variedade Pérola armazenado a 8°C pelo período de 10 dias. **MATERIAL E MÉTODOS:** Frutos de abacaxi da variedade Pérola foram adquiridos no mercado local de Santa Rosa (RS) e transportados para os laboratórios do Núcleo de Alimentos do Pólo de Modernização Tecnológica da Fronteira Noroeste da UNIJUI. Realizaram-se as operações de limpeza, lavagem em solução clorada de 100ppm, seleção, descascamento e corte dos frutos em pedaços de 3cm, e a seguir foram imersos em solução de hipoclorito de sódio a 200ppm por 15 minutos. Após a sanitização, procederam-se os tratamentos com as películas de fécula de mandioca a 2%, quitosana a 2%, fécula a 2% + quitosana a 2% e microemulsão de fécula com cera de abelha. As formulações foram obtidas através da suspensão de produtos em água destilada. A seguir, as suspensões foram deixadas em repouso até o resfriamento e imersão rápida dos frutos nas formulações das películas e secagem a temperatura ambiente. Logo após, acondicionados em embalagem de polipropileno com tampa de 250 ml, constituindo assim os tratamentos: 1- testemunha (sem utilização das películas), 2- 2% de fécula, 3- 2% de fécula + 4% de cera, 4- 2% de fécula + 2% de quitosana e 5- 2% de quitosana. Os frutos foram avaliados a cada dois dias durante o período de 10 dias de armazenamento, quanto à variação nos teores de vitamina C, sólidos solúveis totais (°Brix), acidez total titulável, pH, perda de massa fresca e produção de líquido. O delineamento estatístico empregado foi o de Blocos ao acaso, com 5 tratamentos e 3 repetições, e para comparação entre as médias utilizou-se o teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Ao final do período de armazenamento, verificou-se nos frutos de todos os tratamentos que ocorreu diminuição no teor de vitamina C, sendo que os do tratamento com 2% de quitosana apresentaram os menores perdas, não diferindo do controle; com exceção aos frutos do tratamento com 3% de fécula ocorreu aumento nos teores de sólidos solúveis totais em todos os demais, sendo que os do tratamento com 1% de fécula e a testemunha tiveram os teores mais elevados: a acidez nos abacaxis minimamente processada teve pequenas alterações durante o armazenamento: o valor de pH não apresentou alterações ao longo do período de armazenamento em todos os tratamentos: os abacaxis minimamente processados do tratamento com a microemulsão de fécula + cera apresentaram a menor perda de massa fresca ao final de 10 dias de armazenamento: quanto a produção de líquido o tratamento fécula + quitosana apresentou os menores valores. Logo,

¹ Projeto de Pesquisa DBQ/UNIJUI com apoio da SC&T/RS

² Coordenador do Projeto de Pesquisa, Professor Mestre do DBQ

³ Pesquisador, Professor Mestre do DBQ

⁴ Acadêmicos do Curso de Química Industrial de Alimentos, UNIJUI-Campus Santa Rosa



nas condições em que foi realizado este experimento, pode-se concluir que as películas podem ser opção de uso para os produtos minimamente processados, porém necessita-se de maiores estudos em frutos de abacaxi e em suas formulações para se obter resultados mais conclusivos e específicos para cada produto, bem como realizar avaliações sensoriais para definir a formulação de maior aceitabilidade e preferência pelos consumidores.