



## **APLICAÇÃO DE REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS EM ABACAXI MINIMAMENTE PROCESSADO <sup>1</sup>**

*Patrícia Dinon<sup>2</sup>, Aline Tiecher<sup>3</sup>, Ana Cristina Rosso<sup>4</sup>, Daiane Dalla Corte<sup>5</sup>, Jéssie da Natividade Schöffner<sup>6</sup>, Marciele Hoffmann Pereira<sup>7</sup>, Raul Vicenzi<sup>8</sup>*

**INTRODUÇÃO:** O processamento de vegetais através do processo mínimo 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. É de grande interesse para o caso de frutas e hortaliças frescas o uso de filmes ou revestimentos comestíveis já que estes têm o potencial de reduzir a perda de umidade, restringir a entrada de oxigênio, diminuir a respiração, retardar a produção de etileno, reter aromas voláteis e carrear aditivos para retardar a descoloração e o crescimento microbiano. Também contribui para a utilização de filmes comestíveis em produtos minimamente processados, a não apresentarem toxidez à sua ingestão, serem removíveis por água, serem disponíveis a baixo custo, proporcionarem brilho aos frutos, melhorando seu aspecto visual. As películas podem ser obtidas de diferentes tipos de materiais, sendo mais utilizados os polissacarídios, as proteínas e os lipídios. O presente trabalho teve como objetivo de verificar o efeito de diferentes filmes comestíveis na conservação pós-colheita do abacaxi minimamente processado, da variedade Pérola armazenado a 8°C. **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 com detergente neutro e posteriormente sanitização em solução clorada de 200ppm. Os frutos permaneceram em refrigeração de 10°C por 24 horas. Posteriormente, em ambiente com temperatura de 10°C, os frutos foram descascados manualmente e cortados em cubos 1 x 1cm, e a seguir foram sanitizados em solução de hipoclorito de sódio a 20ppm por 5 minutos. Após a sanitização, os frutos foram imersos por 20 segundos nos tratamentos com as películas de quitosana a 2%, carboximetilcelulose a 1%, amido mais cera de abelha e testemunha (sem revestimento). As formulações foram obtidas através da suspensão dos produtos em água destilada até obter-se uma suspensão de consistência gelatinosa. A seguir, as suspensões foram deixadas em repouso por 24 horas em refrigeração de 5°C. Logo após a imersão nas soluções dos revestimentos, os frutos foram acondicionados em embalagem de polipropileno com tampa contendo 150 gramas de frutas. Os frutos foram avaliados a cada dois dias durante 12 dias, quanto à variação nos teores de vitamina C, sólidos solúveis totais (°Brix), acidez total titulável e pH. O delineamento estatístico empregado foi o de blocos ao acaso, com 4 tratamentos e 4 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 o tratamento com quitosana apresentou as maiores perdas e o tratamento testemunha apresentou os maiores valores; os teores de sólidos solúveis totais



permaneceram constantes em todos os tratamentos, sendo que os tratamentos com quitosana e a testemunha tiveram os teores mais elevados; a acidez nos abacaxis minimamente processada teve pequenas alterações durante o armazenamento, porém a do tratamento quitosana apresentou valores superiores em relação aos demais; o valor de pH apresentou um decréscimo em todos os tratamentos, sendo que o tratamento com quitosana obteve valores superiores aos demais. Logo, nas condições em que foi realizado este experimento, pode-se concluir que as pelúculas utilizadas não influenciaram nos produtos minimamente processados, porém necessita-se de maiores estudos em suas formulações para se obter resultados mais conclusivos.

1 Projeto de Pesquisa financiado pela SCT do RS

2 Acadêmicas do Curso de Química Industrial de Alimentos – UNIUI

3 Acadêmica do Curso de Química Industrial de Alimentos – UNIUI

4 Acadêmica do Curso de Química Industrial de Alimentos - UNIUI

5 Acadêmica do Curso de Química Industrial de Alimentos – UNIUI

6 Acadêmica do Curso de Química Industrial de Alimentos - UNIUI

7 Acadêmica do Curso de Química Industrial de Alimentos – UNIUI

8 Professor Pesquisador do Departamento de Biologia e Química da UNIUI, rvicenzi@unijui.edu.br