

004

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE PÊSSEGO MINIMAMENTE PROCESSADO.

Paula Wendelstein Cano, Simone Hickmann Flores, Alessandro de Oliveira Rios (orient.) (UFRGS).

O Rio Grande do Sul é o maior produtor de pêssegos do país devido ao clima temperado, ideal para o seu cultivo. O pólo da região da Grande Porto Alegre é compreendido por 9 municípios que produz pêssegos destinados ao consumo in natura. Este trabalho visa procurar novas opções para a comercialização de pêssegos, sendo o processamento mínimo uma alternativa, principalmente pelo fato do consumidor buscar alimentos práticos e saudáveis. Pêssegos (cultivar Maciel) foram minimamente processados e acondicionadas em embalagens de tereftalato de polietileno, armazenados a 3°C por 10 dias e analisados aos 0, 3, 5, 7 e 10 dias. Foram realizadas avaliações de perda de peso, textura, pH, SST, ATT, açúcares totais e redutores e vitamina C (AOAC, 1992). Os resultados indicaram diferença significativa para perda de peso em todos os dias de armazenamento, sendo a perda de massa total no 3º dia de 0, 28% e de 0, 78% ao 10º dia. As variáveis de textura, pH, SST e ATT, não apresentaram diferença significativa entre os dias de armazenamento, sendo encontrados valores médios de 3, 4 kgf para textura, pH de 3, 76; 1, 59 de acidez titulável e 8, 8ºBrix. Em relação ao teor de açúcares verificou-se que houve um aumento ao final do armazenamento, provavelmente devido a degradação de compostos da parede celular por enzimas, sendo encontrados valores iniciais e finais de 1, 25 e 1, 74% de glicose, 3, 39 e 5, 02% de sacarose e 4, 82 e 7, 02% de açúcares totais. Para a vitamina C houve um decréscimo ao final do 10º dia (45, 12 para 20, 61 mg/100 g) sendo que este decréscimo pode indicar a ação antioxidante da vitamina, pois após o armazenamento os frutos não apresentaram coloração visual escura, estando aceitáveis para o consumo como demonstraram as características físico-químicas determinadas neste trabalho. (BIC).