

O pêssego é um fruto com grande potencial ao processamento mínimo por ser muito apreciado por suas características nutricionais e sabor agradável. Tal processo fornece conveniência, praticidade e segurança, com a qualidade nutricional do produto *in natura*. Este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade sensorial de pêssegos minimamente processados com a presença de aditivos, a fim de buscar uma forma de comercialização que prolongue a vida de prateleira do produto. Os frutos minimamente processados foram submetidos a 11 ensaios com diferentes concentrações de Cloreto de Cálcio, Ácido Ascórbico e Ácido Cítrico, armazenados sob refrigeração e dispostos à análise sensorial no quinto dia de armazenamento. Trinta provadores avaliaram aparência, cor, sabor, textura e aceitação global numa escala de 1 a 5. Os resultados da análise sensorial foram submetidos à análise estatística de ANOVA e teste de Tukey ao nível de 5% de significância e mostram que os cinco atributos avaliados foram influenciados positivamente pela adição de Ácido Cítrico. A adição de Ácido Ascórbico foi desejável para uma melhor avaliação da aparência, cor, sabor e aceitação global, entretanto, indesejável para a textura dos frutos. O Cloreto de Cálcio influenciou de forma positiva a aparência e a cor, e de forma negativa o sabor, textura e aceitação global dos pêssegos. Embora o cálcio possa atuar na manutenção da estrutura da parede celular, proporcionando uma textura mais firme aos frutos, tal fato não foi verificado no presente trabalho com o uso de cloreto de cálcio, provavelmente devido à ação de enzimas pectinolíticas durante o armazenamento. O uso de ácido cítrico foi o que apresentou melhores resultados indicando que aditivos naturais podem atuar na preservação de um alimento e melhorar a aceitabilidade perante o consumidor através da manutenção de suas características sensoriais.