

A popularidade de frutas e hortaliças frescas tem aumentado em relação aos produtos processados. Nesse sentido, o processamento mínimo apresenta grande potencial proporcionando vantagens para o consumidor, como a redução no tempo de preparo e maior consistência na qualidade. Mesmo após o processamento mínimo, ocorrem modificações na coloração e na textura culminando na redução da firmeza e no aumento do escurecimento enzimático. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito dos aditivos naturais cloreto de cálcio (CaCl_2), ácido ascórbico(AA) e ácido cítrico(AC) no aumento da textura e diminuição de escurecimento em pêssegos minimamente processados através da quantificação das enzimas pectinametilesterase(PME), poligalacturonase(PG), polifenoloxidase(PFO) e peroxidase(PO). As amostras foram armazenadas sob refrigeração a 5°C e analisadas aos 0; 3; 5; 7 e 10 dias. As análises em andamento são: atividade de PME segundo Hulting *et al.* (1966) e Ratner *et al.* (1969); atividade de PG segundo Markovic *et al.* (1975) seguida da dosagem do teor de açúcares redutores segundo Somogyi adaptado por Nelson (1944); e atividade de PFO e PO segundo Teisson (1979) após extração realizada segundo Matsumo & Uritani (1972). Análises físico-químicas indicaram uma redução na textura de $3,26\pm 0,92$ Kgf para $1,85\pm 0,27$ Kgf e uma perda de peso de $0,20\pm 0,13\%$ após 3 dias; $0,36\pm 0,15\%$ após 5 dias; $0,31\pm 0,16\%$ após 7 dias e $0,61\pm 0,47\%$ após 10 dias de armazenamento, sendo que ambos os resultados podem estar associados à atividade de PME e PG. O escurecimento na cor dos pêssegos ocorre de forma rápida após cortes e injúrias, indicando a atividade das enzimas PFO e PO indicando a necessidade da caracterização e da quantificação dessas enzimas.