

ACEITAÇÃO SENSORIAL DO RADICHE (*Cichorium intybus* L.) EMBALADO E ARMAZENADO SOB ATMOSFERA MODIFICADA

CAMILA CZIESLAK MACHADO, bolsista PET; CAROLINE ISABEL KOTHE, bolsista PET; GIULIANA PEREIRA, graduada em Engenharia de Alimentos; ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS, professor e orientador
ICTA – UFRGS

E-mail: camilaczieslak@hotmail.com

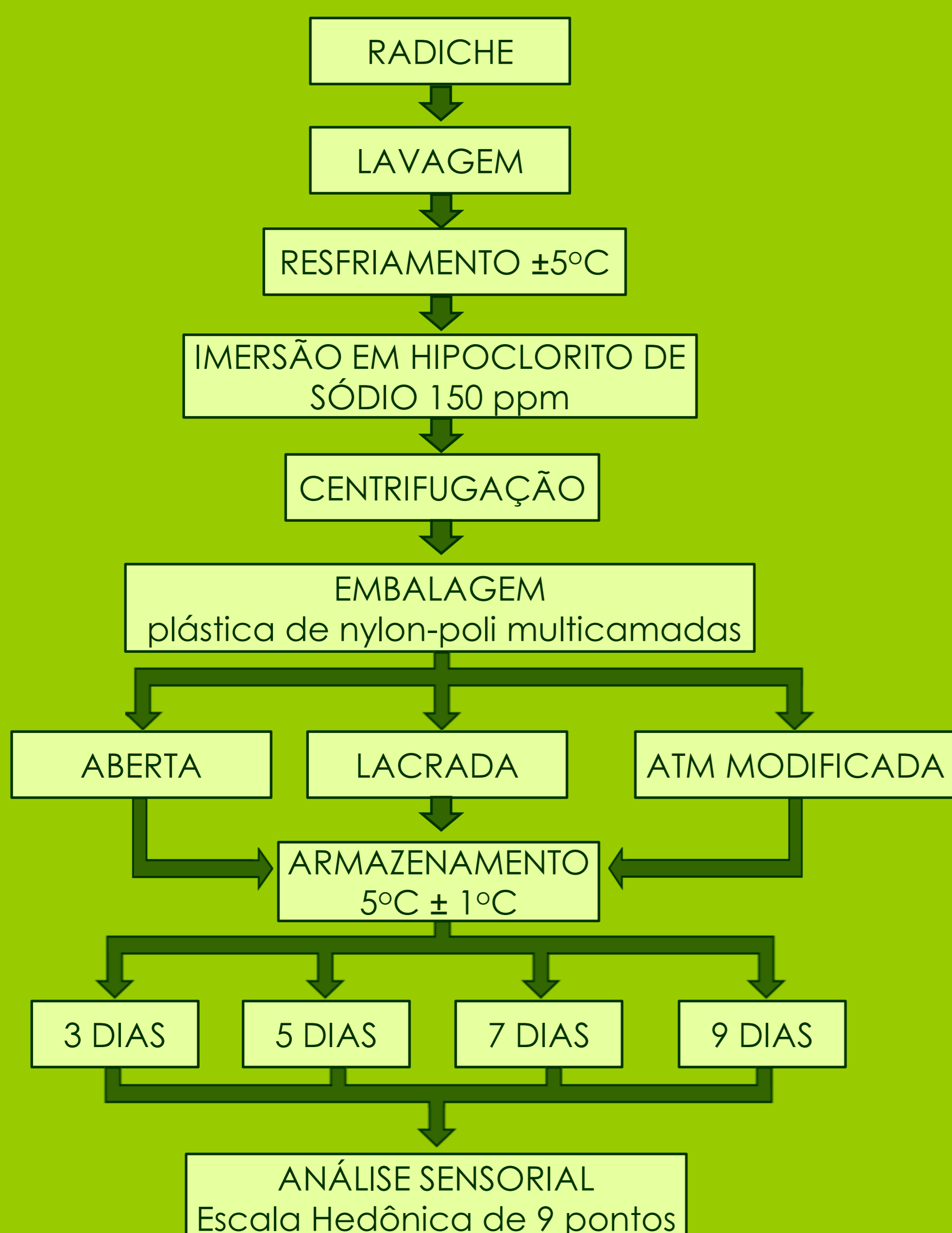
Introdução

O radiche é uma planta com folhas de textura tenra e macia de ótima aceitação no mercado. Entretanto, após a colheita, reações químicas e físicas podem ocorrer, influenciando na qualidade e aumentando a vulnerabilidade aos microrganismos deteriorantes, diminuindo assim a vida útil do produto. A atmosfera modificada pode ser utilizada na conservação de vegetais para inibir o crescimento de microrganismos e estender a vida útil de produtos minimamente processados.

Objetivo

Introduzir uma tecnologia de conservação e avaliar a qualidade de radiche minimamente processado submetido a três diferentes tratamentos e armazenados sob refrigeração.

Metodologia



Resultados e Discussão

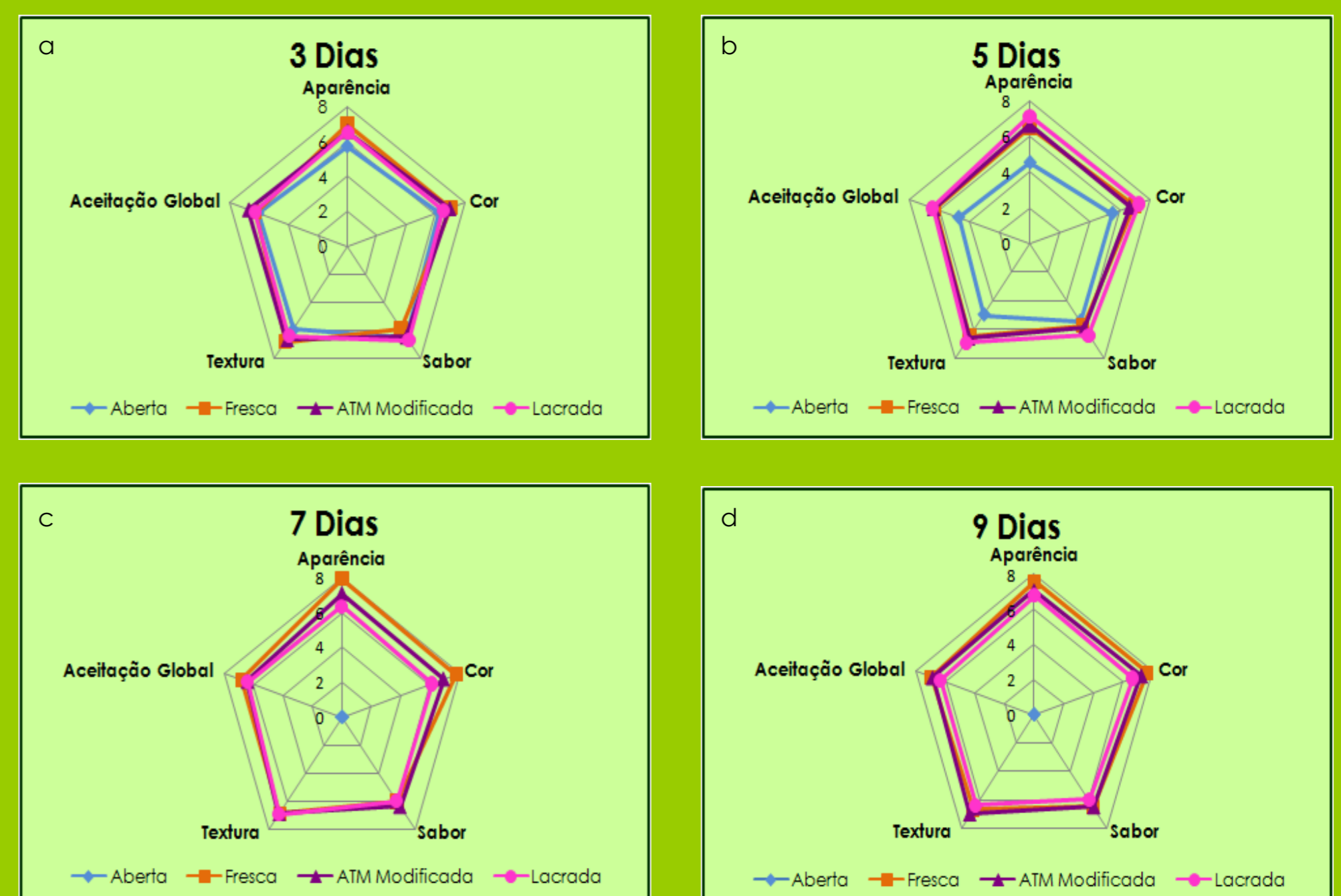


Figura 1: Atributos avaliados aos 3(a), 5(b), 7(c) e 9(d) dias de armazenamento de radiches hidropônicas acondicionados em diferentes embalagens e armazenadas à 5°C ± 1°C.

A amostra aberta deteriorou nos dias sete e nove, não sendo submetida à análise sensorial.



Conclusões

Não houve diferença significativa através do Teste de Tukey, com 5% de significância, para os parâmetros analisados e todas as amostras apresentaram aceitação global maior de 70%.

O uso de atmosfera modificada, aliado à refrigeração e as boas práticas de fabricação, foi suficiente para prolongar a vida útil do radiche minimamente processado por até 9 dias de armazenamento.