

Os alimentos minimamente processados prontos para consumo estão ganhando espaço no mercado devido a sua praticidade no preparo das refeições e ações benéficas a saúde semelhantes aos produtos “in natura”. As hortaliças minimamente processadas apresentam conveniência e não requerem qualquer preparo significativo por parte do consumidor, em termos de seleção, limpeza, lavagem ou corte. Por isso, foi avaliada a estabilidade do radiche (*Cichorium intybus* L.) acondicionado sob atmosfera modificada (2% de O₂, 5% CO₂ e 93% de N₂), em embalagens de nylon-poli multicamadas, através da realização de análises físico-químicas no intervalo de 3, 5, 7 e 10 dias de armazenamento refrigerado a 5°C. Uma amostra padrão sem tratamento também foi analisada em todos os ensaios físico-químicos propostos. Foram realizadas análises de perda de massa fresca, pH, sólidos solúveis e acidez total titulável segundo metodologia da AOAC (1992). As medidas de cor foram realizadas em Colorímetro Portátil modelo CR-400. O tempo de armazenamento não promoveu alterações significativas sobre o pH, coordenada cromática b* e coordenada cromática a*. Os valores estimados para sólidos solúveis, acidez total titulável e perda de massa fresca foram significativos somente após o 7º dia de armazenamento. A variável L* (luminosidade) aumentou durante o período de armazenamento das amostras, o que indica que as folhas de radiche, ao final do tratamento, apresentaram uma coloração mais clara que a inicial, relacionada a degradação da clorofila. O uso de atmosfera modificada, aliado à refrigeração e as boas práticas de fabricação, foi suficiente para prolongar a vida útil do radiche, cultivar Folha Larga, minimamente processado por até dez dias de armazenamento.