



# FINOVA 2013

## Feira de Inovação Tecnológica



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2013: Feira de Inovação Tecnológica UFRGS – FINOVA2013
<b>Ano</b>	2013
<b>Local</b>	Porto Alegre - RS
<b>Título</b>	Tecnologia para Processamento Mínimo de Caqui Cultivar Chocolate
<b>Autores</b>	GUILHERMO SANTOS BOTANA ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS GICELE SBARDELOTTO DE BONA
<b>Orientador</b>	SIMONE HICKMANN FLORES

O caqui chocolate (*cultivar Kioto*) é muito conhecido e apreciado, por seu sabor, aroma, textura e qualidade nutricional. Essa variedade difere das outras por apresentar textura mais rígida, resistente e por isto apresenta grande potencial para o processamento mínimo. Originário do continente Asiático foi introduzido no Brasil em torno de 1890 com a imigração japonesa. Atualmente o Brasil possui em media uma área cultivada de 7.000 hectares.

Com o objetivo de identificar a forma de processamento mais adequada para esse potencial produto foi realizado 4 diferentes tratamentos combinando tratamento com Acido ascórbico (2%) e aplicação de atmosfera modificada (ATM) cuja composição foi de 2% de O<sub>2</sub>, 5% de CO<sub>2</sub> e 93% de N<sub>2</sub>. Os tratamentos foram realizados da seguinte forma: sem ácido Ascórbico e sem ATM, C/ ác. Ascórbico e S/ ATM, S/ ác. Ascórbico e C/ ATM e S/ ác. Ascórbico e C/ ATM, todos armazenados sob-refrigeração (5°C) durante 10 dias. Periodicamente, após o processamento foram retiradas amostras para análise sensorial e o restante congelado para posteriores análises. Foram realizadas análises de pH, sólidos solúveis e acidez total titulável, cor e análise de carotenóides.

Os resultados mostraram: que o teor de sólidos solúveis variou de 10,5 a 13,5°Brix, o pH de 6,06 e 6,82 e a acidez total titulável de 0,6 a 1. Os parâmetros de cor também não apresentaram diferença significativa, todas apresentando cor amarelo-alaranjadas. Na análise de carotenóides não se indentificou diferença estatística entre os tratamentos e tempos de armazenamento, contudo cabe ressaltar, que os valores de β-Criptoxantina, foram os majoritários neste estudo. Os resultados da análise sensorial revelaram diferença estatística ( $p < 0,05$ ), somente no 7º dia de armazenamento, em todos os atributos (aparência, cor, textura, sabor doce, sabor ácido e aceitação global).

Entretanto, o atributo textura apresentou perda da rigidez, a partir do 3º dia de armazenamento.

Segundo os resultados, pode-se concluir que o processamento mínimo foi eficiente qualitativamente, porém, os resultados do 3º dia na análise sensorial, apresentaram perda de rigidez na textura, fato que indica a necessidade de estudos para a melhoria deste atributo.