

Paula Wendelstein Cano¹, Alessandro de Oliveira Rios²

Departamento de Ciência dos Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRGS,
Av. Bento Gonçalves, 9500, Porto Alegre, RS, 91501-970
e-mail: ¹paulawcano@hotmail.com, ²alessandro.rios@ufrgs.br

INTRODUÇÃO

O pêsego é um fruto com grande potencial ao processamento mínimo. O uso de aditivos, juntamente com atmosfera modificada têm sido utilizadas para reparar danos e contribuir para a eficiência de tal processo.

OBJETIVO

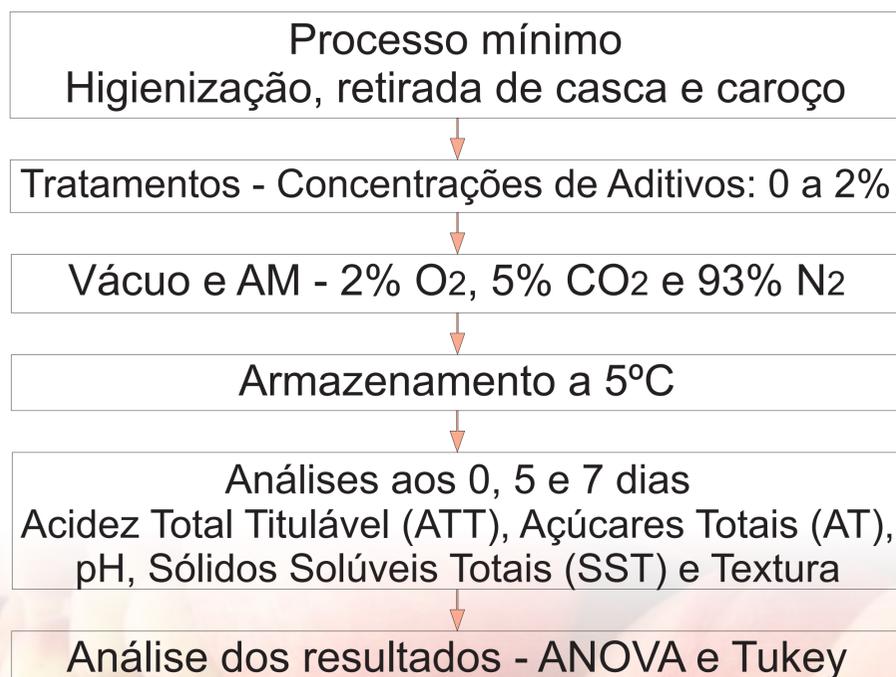
Este trabalho estudou a influência de aditivos e atmosfera modificada em pêsegos minimamente processados, em busca de um aumento na vida de prateleira do produto.

MATERIAL E MÉTODOS

MATERIAL

- Pêssegos (*Prunus persica*) cultivar Eldorado
- Aditivos:
 - Cloreto de Cálcio (CC)
 - Ácido Ascórbico (AA),
 - Ácido Cítrico (AC)
- Embalagem sob atmosfera modificada (AM)

MÉTODOS



CONCLUSÃO

O uso de atmosfera modificada aliado à utilização de aditivos naturais, favoreceu a manutenção das características físico-químicas essenciais para a aceitação do produto pelo consumidor.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O acréscimo de ATT pode ser ocasionado pela redução da taxa respiratória dos frutos que diminui o consumo de ácidos orgânicos devido a baixa temperatura e uso de AM.

A degradação dos AT foi evitada até o 5º dia, indicando eficiência da AM.

Houve redução de pH com exceção das amostras sem AA e AC; tal comportamento não foi verificado nas amostras sem AM, que apresentaram um acréscimo desse atributo.

Tabela: Resultados das análises físico-químicas

| ATRIBUTO ANALISADO | INÍCIO* | | FINAL* | | VARIÇÃO | |
|--------------------|---------|--------|--------|--------|---------|--------|
| | COM AM | SEM AM | COM AM | SEM AM | COM AM | SEM AM |
| ATT (meq/100mL) | 7,29 | 6,43 | 12,68 | 10,08 | +73% | +56% |
| AT (%) | 6,48 | 8,44 | 8,45 | 6,65 | +30% | -21% |
| pH | 4,25 | 3,80 | 4,09 | 4,40 | -3,8% | +16% |
| SST (°Brix) | 6,50 | 5,00 | 8,00 | 10,00 | +23% | +50% |
| TEXTURA (kgf) | 9,74 | 4,85 | 2,12 | 2,28 | -43% | -53% |

* INÍCIO OU FINAL DO ARMAZENAMENTO

Os teores de SST apresentaram uma menor variação em relação às amostras sem AM, provavelmente pela manutenção dos açúcares.

Os ensaios sem AM descreveram uma variação maior na textura, provavelmente por efeito de ação enzimática sobre a parede celular.