

O pêssego é um fruto com grande potencial ao processamento mínimo. Buscando aumentar sua vida de prateleira, este trabalho estudou o uso de aditivos e atmosfera modificada (AM) em pêssegos minimamente processados. Os frutos foram submetidos a tratamentos com Cloreto de Cálcio (CC), Ácido Ascórbico (AA) e Ácido Cítrico (AC), dispostos em embalagem nylon poli 7 camadas, sob AM de 2% de O₂, 5% de CO₂ e 93% de N₂, refrigerados e analisados aos 0, 5 e 7 dias. As análises físico-químicas foram Acidez Total Titulável (ATT), Açúcares Totais (AT), pH, Sólidos Solúveis Totais (SST) e Textura, sendo os resultados analisados por ANOVA e teste de Tukey a 5% de significância. Houve aumento da ATT (7,29 a 12,68 meq/100mL) ao final do armazenamento, quando comparado com tratamentos sem AM (6,43 a 10,08 meq/100mL). Tal acréscimo 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 (6,48 - 8,45%), indicando eficiência da AM, pois as amostras embaladas sem AM variaram de 8,44 a 6,65%. Houve redução de pH (4,25 - 4,09) com exceção das amostras sem AA e AC (4,23 - 4,5); tal comportamento não foi verificado nas amostras sem AM, que apresentaram um acréscimo do pH (3,8 - 4,4). Os teores de SST apresentaram uma menor variação (6,5 - 8ºBrix) em relação às amostras sem AM (5 - 10ºBrix). Apesar do CC agir como conservador da textura, esse atributo apresentou variação (3,74 - 2,12 kgf). Contudo, os ensaios sem AM variaram de 4,85 a 2,28 kgf, provavelmente por efeito de ação enzimática sobre a parede celular. O uso de AM aliado aos aditivos favorece a manutenção destas características por até 5 dias, fator essencial para a aceitação do produto pelo consumidor.