



ABÓBORA MINIMAMENTE PROCESSADA REVESTIDA COM COBERTURA DE AMIDO ADICIONADA DE ÓLEO ESSENCIAL DE ALECRIM E CAPIM-LIMÃO

*Lucas Muniz de Castro; **Isabela Costa Guimarães; ***Leticia Quirino Soares; ****Liliane Evangelista Visotto

*lucas.m.castro@ufv.br; **icosta@ufv.br; ***leticia.q.soares@ufv.br; ****lvisotto@ufv.br

Universidade Federal de Viçosa – Campus Rio Paranaíba

Introdução

Produtos minimamente processados, também chamados de *fresh cut*, levemente processados ou parcialmente processados, são frutas e hortaliças alteradas fisicamente, mas que mantêm seu estado fresco (IFPA, 2007).

Revestimentos comestíveis atuam com a função de cobrir o produto, criam uma barreira à perda de umidade, controle da respiração, podendo evitar as contaminações microbiológicas e químicas e impedem a transferência de aromas e lipídeos, os benefícios podem ser intensificados com a incorporação de aditivos como antioxidantes e antimicrobianos (BOTREL et al., 2010; STULP et al., 2012).

Objetivos

Avaliar o efeito da aplicação de revestimento a base de amido de milho, adicionado de óleo essencial de alecrim e capim-limão em abóboras minimamente processadas, sobre as características físico-químicas, nos compostos funcionais e no controle microbiano.

Metodologia

As abóboras minimamente processadas foram revestidas pelo método de *casting*.



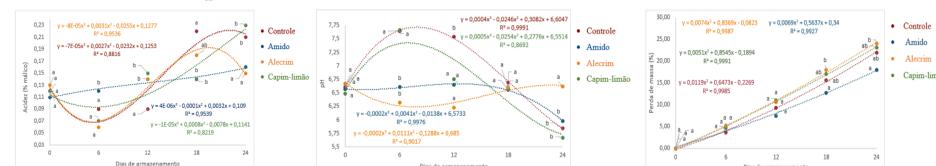
A cada 6 dias, durante 24 dias de armazenamento refrigerado (10°C) foi avaliado acidez, pH, perda de massa fresca, firmeza, carotenoides totais, vitamina C e aspectos microbiológicos como contagem de fungos filamentosos e leveduras e coliformes a 35°C e 45°C.

Resultados e Discussão

A acidez titulável variou entre 0,13 a 0,15 (% de ácido málico), o pH variou entre 6,47 e 6,86.

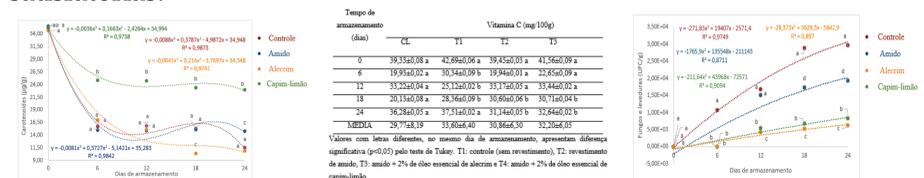
A menor perda de massa (8,60%) foi encontrada na amostra tratada com revestimento de amido.

As amostras apresentaram firmeza média de 29,56 N.



Os carotenoides variaram entre 18,73 e 26,25 (µg/g). Para Vitamina C as concentrações variaram entre 29,77 e 33,60 (mg/100g).

As amostras tratadas com óleos essenciais apresentaram contagens microbianas inferiores das demais e para coliformes a 35°C e a 45°C todas as amostras mostraram-se isentas, mostrando que o processamento mínimo das abóboras foi conduzido em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.



Conclusões

- O revestimento a base de amido mostrou-se eficiente na redução da perda de massa fresca do produto.
- O revestimento com a adição de óleo essencial de alecrim e capim-limão, mostrou-se eficiente para manutenção das características físico-químicas, manutenção dos compostos funcionais por maior período de armazenamento, além de retardar o crescimento de microrganismos devido as suas propriedades antimicrobianas e antifúngicas.

Bibliografia

IFPA. **Internacional Fresh-cut Produce Association**. 2007. Disponível em: <<http://www.fresh-cuts.org>>. Acesso em: 27/10/2017.

BOTREL, D. A.; SOARES, N. F. F.; CAMILLOTO, G. P.; FERNANDES, R. V. B. Revestimento ativo de amido na conservação pós-colheita de pera Williams minimamente processada. **Ciência Rural**, v.40, n.8, 2010.

STULP, M.; CLEMENTE, E.; OLIVEIRA, D.M.; GNAS, B.B.B. Conservação e qualidade de mirtilo orgânico utilizando revestimento comestível a base de fécula de mandioca. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**. Ponta Grossa, v. 6, n. 1, p. 713-721, 2012.

Apoio Financeiro