
Avaliação da Qualidade Microbiológica e Sensorial de Abacaxi (Smooth Cayenne) Minimamente Processado, Revestidos com Diferentes Gomas

Sandriane Pizato (I), Janaina Mayumi Honma (I), Gisele Fernanda Alves Da Silva (I), Marcela Felix Dos Santos (I), Tailine Saturnino Da Costa (I), William Renzo Cortez Vega (I)

(I) UFGD - UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS (R. João Rosa Góes, 1761, Vila Progresso, Dourados - MS, 79825-070), (II) FURG - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE (Av. Itália km 8 Bairro Carreiros)

Resumo

A injúria nos tecidos, em função do processamento mínimo, pode diminuir a qualidade e o tempo de vida útil das frutas. Uma alternativa para reduzir os efeitos causados pelo processo mínimo é o uso de gomas comestíveis. O objetivo do presente trabalho foi avaliar o uso de três diferentes gomas como revestimentos comestíveis para a manutenção da qualidade microbiológica e sensorial de abacaxis minimamente processados, armazenados a 4 ± 1 °C durante 12 dias. Os abacaxis (Smooth cayenne) foram lavados, descascados e cortados em cubos. Estes foram mergulhados em água clorada. As gomas foram preparadas e após o resfriamento das soluções foram adicionados o cloreto de cálcio, os ácidos cítrico e ascórbico e o plastificante glicerol. Os pedaços foram totalmente submersos nas soluções por 1 minuto e drenados para que o excesso de solução fosse eliminado. Estes foram armazenados em embalagem PET, por um período de 12 dias a 4 ± 1 °C. Obteve-se 4 tratamentos: T1 - Controle (abacaxi cortado); T2 – goma pectina; T3 – goma tara; T4 – goma xantana. Foram realizadas análises microbiológicas (psicrotróficos, bolores e leveduras, Salmonella e Escherichia coli). Para a análise sensorial foram utilizados 12 julgadores previamente treinados. Os atributos avaliados foram textura, cor, aroma e avaliação global. A escala utilizada foi de 5

Referência:

Sandriane Pizato, Janaina Mayumi Honma, Gisele Fernanda Alves Da Silva, Marcela Felix Dos Santos, Tailine Saturnino Da Costa, William Renzo Cortez Vega . Avaliação da Qualidade Microbiológica e Sensorial de Abacaxi (Smooth Cayenne) Minimamente Processado, Revestidos com Diferentes Gomas. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= Blucher Food Science Proceedings, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.
DOI 10.5151/foodsci-microal-125

(aceitável para consumo) a 1 (inaceitável para consumo), sendo considerado o limite de aceitabilidade o valor 3. As análises foram realizadas em triplicata em 0, 1, 3, 5, 7, 9 e 12 dias de armazenamento. Não foi detectada a presença de *Salmonella* spp e *Escherichia coli*

Palavras-Chave: Coberturas, Microbiologia , Abacaxi, sensorial

Agência de Fomento: