

AVALIAÇÃO DE MAÇAS DESIDRATADAS SUBMETIDAS À DIFERENTES PRÉ-TRATAMENTOS

Victor Hugo da Silva Mota (PIBIC/CNPq/FA/UEM), Anna Lara Barros da Silva Crivoi (PIBIC/CNPq/FA/UEM), Barbara Daniele Almeida Porciuncula (Orientadora). E-mail: bdaporciuncula@uem.br

Universidade Estadual de Maringá, Centro de Tecnologia, Umuarama, PR.

Ciências Agrárias/ Engenharia de Alimentos

Palavras-chave: Secagem; Branqueamento; Cor

RESUMO

O Brasil se destaca como um dos maiores produtores mundiais de maçãs. As maçãs são frutas popularmente consumidas, nutritivas e conferem vários benefícios à saúde. Possuem vitamina C, fibra solúvel, flavonóides, antocianinas, antioxidantes e outros polifenóis. Entretanto, maçãs são altamente perecíveis devido ao seu alto teor de umidade e atividades metabólicas, sendo assim possuem uma pequena vida útil. Visto isto, este trabalho teve como objetivo avaliar o escurecimento de maçãs da variedade Gala, Fuji e Pink desidratadas em estufa convectiva submetidas a diferentes técnicas de pré-tratamento. As amostras dos diferentes cultivares foram adquiridos no comércio local de Umuarama/ PR. As amostras foram higienizadas e cortadas em fatias de 3 mm de espessura. As amostras foram submetidas a diferentes tipos de pré-tratamento, imersão em solução de ácido cítrico 1500 ppm por 15 min e imersão em água fervente por 2 min. Após as amostras pré-tratadas e sem tratamento (controle) foram submetidas a secagem em estufa com circulação e renovação de ar a 60°C. As amostras iniciaram o processo de secagem com teor de umidade de $6,255 \pm 0,264$, $6,671 \pm 0,398$ e $4,353 \pm 0,346$ g de água/ g de sólidos secos para os cultivares Gala, Fuji e Pink, respectivamente. Ao final do processo de secagem, aproximadamente 210 min, as diferentes amostras apresentaram teor de umidade inferior a 0,33 g de água/ g de sólidos secos. Os pré-tratamentos favoreceram a manutenção da cor das maçãs desidratadas quando comparadas com as amostras desidratadas sem pré-tratamento.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem ao CNPq pelo fornecimento da bolsa de iniciação científica.