



T489

AVALIAÇÃO DA INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE CÁLCIO E DA TEMPERATURA DE PROCESSO NA COR E TEXTURA DE GOIABAS EM CALDA

Ana Carla Kawazoe Sato (Bolsista PIBIC/CNPq; FAPESP), Eliana Sanjinez Argandona (Co-orientadora) e Profa. Dra. Rosiane Lopes da Cunha (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A goiaba é um fruto tipicamente tropical e com ótimas propriedades nutricionais, com destaque para o elevado teor de licopeno e vitamina C. O Brasil é um dos maiores produtores mundiais de goiaba, mas a falta de armazenamento e tecnologias adequadas contribuem para grandes perdas. Uma das formas de se processar este fruto industrialmente é na forma de goiaba em calda. No entanto este tipo de processamento, que está associado a um forte tratamento térmico, pode levar a alterações na cor e textura da fruta, nem sempre desejáveis. Este trabalho teve por finalidade estudar o efeito da temperatura e da adição de cálcio nas propriedades de cor e textura do produto final. O trabalho foi desenvolvido com base num planejamento experimental, variando a concentração de lactato de cálcio (0 a 0,1mol/L) e a temperatura (50 a 90°C). Os resultados obtidos mostraram a influência do cálcio no aumento da luminosidade (L^*) e a diminuição da intensidade da cor vermelha (a^*) nas amostras. A temperatura teve efeito inverso nos parâmetros de cor. Em relação a textura, a temperatura influenciou negativamente nas propriedades mecânicas estudadas (tensão, deformação e trabalho na ruptura, e módulo de elasticidade). A adição de cálcio, por outro lado, permitiu compensar os efeitos da temperatura, fornecendo produtos mais duros e mais elásticos.

Cálcio - Cor - Textura