

T665

RESFRIAMENTO RÁPIDO COM ÁGUA GELADA DE TOMATE DE MESA SEGUIDO DE ESTOCAGEM E INFLUÊNCIA NA VIDA ÚTIL

Roberta P. Mastropaschoa (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Bárbara J. Teruel Mederos (Orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O Brasil é atualmente um grande produtor de frutas e hortaliças, porém as perdas pós-colheita atingem níveis entre 30 e 40%. A aplicação adequada do resfriamento assim que o produto é colhido retarda consideravelmente os fenômenos responsáveis pela deterioração dos alimentos. Aproximadamente 21% da produção de tomate apresenta danos que impossibilitam sua comercialização. Tal índice é consequência de técnicas inadequadas em todas as etapas do processo, desde o campo até o consumidor. O trabalho consiste na caracterização experimental do resfriamento rápido de tomate de mesa num sistema com água gelada por imersão. As curvas de resfriamento, assim como os índices de danos pelo frio durante o armazenamento a 10°C após o resfriamento rápido com água gelada a 1°C são apresentadas. Será verificada também a influência que o tipo de resfriamento traz na vida útil dos frutos em função da avaliação do pH e textura dos frutos, assim como a avaliação da coloração ao longo do armazenamento.

Resfriamento Rápido - Tomate - Vida de Prateleira