

T688

AVALIAÇÃO DA VIDA DE PRATELEIRA DE TOMATE DE MESA RESFRIADO RAPIDAMENTE COM ÁGUA GELADA POR ASPERSÃO SEGUIDA DE ARMAZENAMENTO

Ana Carolina Coelho Machado Testa (Bolsista PIBIC/CNPq), Prof. Dr. Luís Augusto Barbosa Cortez (Orientador) e Profa. Dra. Bárbara Janet Teruel Medeiros (Co-orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O resfriamento de tomate usando água gelada pode vir a ser uma tecnologia apropriada para aumentar a vida útil dos produtos, desde que bem avaliadas as variáveis envolvidas assim como a influência do tipo de resfriamento durante o armazenamento dos frutos. Este trabalho tem como objetivo resfriar tomate de mesa, num sistema de resfriamento com água gelada à 1°C, distribuída por aspersão, seguido de estocagem frigorificada. Será determinado o tempo de resfriamento, peso após o resfriamento, possíveis índices de danos pelo frio, índice de coloração e vida útil dos frutos, comparada com tomates que apenas foram armazenados numa câmara convencional. Os experimentos serão conduzidos com um delineamento inteiramente casualizado (DIC), realizando-se três repetições, e os resultados serão analisados através da análise de variância e teste F, para 5% de significância estatística.

Hydrocooling - Cadeia do Frio - Peso - Vida Útil