

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE PIMENTÃO MINIMAMENTE PROCESSADO, ARMAZENADO EM DIFERENTES TEMPERATURAS

Camila Castro Golineli (Bolsista FAPESP) e Prof. Dr. Benedito Carlos Benedetti (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

Associando a carência de pesquisas que abordem o comportamento fisiológico de produtos minimamente processados, a necessidade da avaliação da sua vida de prateleira e de fatores que a influenciam, este trabalho tem por objetivo analisar o comportamento de pimentões minimamente processados em diferentes temperaturas de armazenagem e determinar qual a mais apropriada, tendo-se em vista aspectos fisiológicos, sensoriais e vitamínicos que assegurem um produto de valor agregado e de alta qualidade, saudável, seguro e com maior durabilidade. O experimento está sendo conduzido em duas etapas, a primeira com pimentão verde e a segunda com pimentão amarelo. Nas duas etapas o pimentão foi minimamente processado em rodela e tiras, centrifugado por 5 e 10 min. e armazenado nas temperaturas de 5 e 10°C. A composição gasosa do espaço livre, o pH, a acidez titulável, teor de vitamina C e coloração estão sendo avaliados. Os resultados obtidos evidenciaram que a temperatura de 10°C, o tempo de centrifugação de 10 minutos e o corte em rodela, o qual oferece maior exposição à luz e ao oxigênio em relação ao corte em tiras, influenciam negativamente na vida de prateleira de pimentões minimamente processados, alterando principalmente a composição gasosa da embalagem e o teor vitamínico do produto. À partir dos demais resultados, outras conclusões poderão ser obtidas.

Pimentão - Processamento mínimo - Vida de prateleira