



T0938

PIMENTÃO (CAPSICUM ANNUUM L.) MINIMAMENTE PROCESSADO, HIGIENIZADO COM RADIAÇÃO UV-C

Daniel Vítor Grillo Gonçalves, Franciane Colares Souza, Rosa Helena Aguiar, Daniela Giglio Leite e Profa. Dra. Niurka Maritza Almeyda Haj Isa (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O uso de radiação ultravioleta (UV-C - 254nm) tem sido recomendada como sanitizante de vegetais minimamente processados. Delineamento experimental completo e inteiramente casualizado foi aplicado para avaliar o efeito da UV-C (0-control; 2,51; 5,01; 7,52 e 10,03 kJ m^{-2}), na conservação de pimentão vermelho (cv Rubia R[®]) minimamente processado (PMP) em dois formatos (rodela e tiras), condicionados em embalagem de PEBD (50 μm de espessura) e armazenados a $6\pm 1^\circ\text{C}$ durante 7 dias. Os parâmetros avaliados foram: sólidos solúveis totais (SST), acidez titulável total (ATT), pH, cor (L a b), produção de CO_2 e contagem de mesófilos aeróbios, bolores e leveduras. As variáveis independentes não incidiram no pH, SST e cor ($p < 0,05$) no período avaliado. Registrou-se incremento significativo da acidez sendo maior nos PMP em tiras. A produção de CO_2 ($\text{mL CO}_2 \text{ kg}^{-1} \text{ h}^{-1}$) foi mais de 200% maior no 4º dia de armazenamento e estatisticamente maior nos produtos em rodela. O tratamento UV-C foi eficiente no controle de fungos e leveduras durante os 7 dias de experimento ($1 \times 10^3 \text{ UFC.g}^{-1}$). Considerou-se inadequada a embalagem testada para o acondicionamento do pimentão minimamente processado. A vida útil dos produtos, sem diferença estatística com o controle, foi de 4 dias limitada pela perda de integridade da massa e liberação de líquido celular sendo em maior proporção nos PMP em rodela.

Capsicum annuum - Radiação ultravioleta-C - Processamento mínimo