DEFINIÇÃO DE NOVAS TECNOLOGIAS E INOVAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS DE PIMENTÃO

Mateus Trovó **ZERBINATI** e Benedito Carlos **BENEDETTI**

Bolsista PIBIC_e-mail: mateus.zerbinati@feagri.unicamp.br Orientador _e-mail: benedeti@agr.unicamp.br

PALAVRAS–CHAVE: Pimentão - Processamento mínimo – Atmosfera modificada

Tecnologia Pós Colheita - FEAGRI - UNICAMP

INTRODUÇÃO e OBJETIVOS

O processamento mínimo usualmente descreve um produto fresco, adequadamente descascado, fatiado ou cortado, 100% comestível, com qualidade e segurança para consumo, por períodos prolongados de tempo, e sem alteração da qualidade nutricional. Isto contrasta com as técnicas de processamento convencionais que incluem congelamento, enlatamento, secagem e/ou desidratação osmótica.

O objetivo desta pesquisa é desenvolver novas tecnologias para a preparação de produtos frescos minimamente processados a partir de pimentão, obtendo-se novos produtos que tenham qualidade, sejam seguros e saudáveis.

MATERIAL E MÉTODOS – Esquema do processamento e Análises a serem realizadas

1. Pimentões pré-lavados em água corrente; armazenados antes do processo em câmara à 5±1°C.

2. Remoção do pedúnculo e das extremidades. Avaliação de diferentes cores e formatos de corte: tiras, quadrados e rodelas e sua aceitação pelo consumidor.

3. Enxágüe do produto cortado.

4. Higienização: teste de diferentes métodos para verificar solução mais viável técnica e economicamente. Hipoclorito de sódio, Ozônio, Radiação UltraVioleta C, dicloroisocianurato de sódio e ácido peracético.

5. Centrifugação do produto;

6. Embalagem: bandejas de polietileno expandido, envoltas por filme de PVC; filmes de PEBD (polietileno de baixa densidade); potes PET.

7. Os produtos minimamente processados serão armazenados por 14 dias em 5ºC. Para cada dia do tratamento e da amostragem, cinco repetições serão utilizadas para a determinação dos seguintes parâmetros: concentração de O_2 e CO_2 nas embalagens; Alterações de cor, sólidos solúveis, pH, acidez titulável e perda de peso; Avaliação microbiológica e Análise sensorial.

RESULTADOS ESPERADOS

Com o desenvolvimento dessas tecnologias, espera-se conseguir uma vida útil para os novos produtos de 10 a 14 dias, com a manutenção das qualidades organolépticas, microbiológicas e nutricionais. Além disso, diversos aspectos com relação às matérias-primas, ao processamento, à sanitização com hipoclorito de sódio e métodos alternativos com a mesma finalidade, ao uso de aditivos e à utilização de atmosfera modificada deverão ser objeto de avaliação.