



T0924

PROCESSAMENTO MÍNIMO DE PIMENTÃO: AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE RESPIRATÓRIA E DA ETAPA DE SANITIZAÇÃO

Mateus Trovó Zerbinati (Bolsista IC CNPq), Rívia Darla Álvares Amaral, Mara Lígia Biazotto Bachelli e Prof. Dr. Benedito Carlos Benedetti (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O pimentão é muito consumido no Brasil, em sua maior parte cru em saladas ou complemento delas. 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. A utilização de sanitizantes, juntamente com a adequação de armazenagem, são técnicas que contribuem positivamente na garantia de qualidade. Os objetivos desta pesquisa foram a) analisar o comportamento respiratório do pimentão minimamente processado cortado em rodela, tiras e quadrados, e armazenado nas temperaturas de 5, 15 e 25°C, no dia do processamento e após 5 dias a 5°C, e b) avaliar o uso da água ozonizada nas concentrações de 1,4; 1,6 e 1,8 mg L⁻¹ para redução da contaminação microbiana do produto processado. Os resultados indicaram que a taxa respiratória foi menor para o pimentão cortado em tiras e que quanto menor a temperatura, menor a taxa respiratória, independente do tipo de corte. A concentração de 1,6 mg L⁻¹ foi considerada a mais eficaz na redução da contaminação microbiana de pimentão minimamente processado.

Armanezagem - Ozônio - Avaliação microbiológica