



T0948

UTILIZAÇÃO DE ÁGUA OZONIZADA NA SANITIZAÇÃO DE PIMENTÃO MINIMAMENTE PROCESSADO

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 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. O pimentão é uma hortaliça muito consumida no Brasil, utilizado em sua maior parte cru em saladas ou complemento delas. A utilização de sanitizantes juntamente com a adequação de armazenagem do produto são técnicas que contribuem positivamente na conservação do produto após o processo mínimo. O objetivo desta pesquisa foi definir a concentração mais eficaz de água ozonizada na redução da contaminação microbiana, comparando-se os tratamentos: sem lavagem (T_1), lavagem somente com água (T_2) e sanitização com água ozonizada nas concentrações: $1,6 \text{ mg L}^{-1}$ (T_3) e $1,8 \text{ mg L}^{-1}$ (T_4). O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado (DIC) com três repetições. A concentração de $1,6 \text{ mg L}^{-1}$ foi considerada a mais eficaz na redução da contaminação microbiana de pimentão verde minimamente processado.

Armazenamento - Ozônio - Avaliação microbiológica