



T0929

### **EFEITO DE COBERTURAS COMESTÍVEIS A BASE DE FÉCULA DE MANDIOCA E CERA DE CARNAÚBA EM MAÇÃS FATIADAS**

Natália de Paula Santos (Bolsista FAPESP), Marcela Chiumarelli e Profa. Dra. Miriam Dupas Hubinger (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Este trabalho visou selecionar concentrações de ácido cítrico e ascórbico que minimizassem o escurecimento enzimático, bem como estudar os efeitos de coberturas a base de fécula de mandioca e cera de carnaúba sobre a qualidade de maçãs 'Gala' minimamente processadas. As maçãs, com diâmetro médio de 64,3mm, foram descascadas e cortadas transversalmente em oito partes iguais com o auxílio de uma faca afiada, de modo que as fatias obtivessem aproximadamente 8mm de espessura. Para a seleção das concentrações de ácido cítrico e ascórbico (0 - 2% p/p) utilizou-se um delineamento composto central rotacional  $2^2$ , avaliando como respostas a coloração (parâmetros  $L^*$ ,  $a^*$  e  $b^*$ ) e a perda de peso. A solução conservadora contendo 1% de ácido cítrico e 1,5% de ácido ascórbico foi selecionada e validada, promovendo manutenção da coloração das fatias de maçã. Já os efeitos das coberturas sobre a fisiologia de maçãs minimamente processadas foram avaliados através da perda de peso, determinação da taxa respiratória, propriedades mecânicas, pH, sólidos solúveis, acidez e vitamina C. As formulações das coberturas utilizadas neste estudo foram: COB1 - 2% de fécula; COB2 - 2% de fécula + 1% de glicerol; e COB3 - 2% de fécula + 1% de glicerol + 0,4% de cera de carnaúba + 0,6% de ácido esteárico.

Coberturas - Minimamente processados - Taxa respiratória