



T1003

EFEITO DE DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE ALGINATO DE SÓDIO SOBRE A QUALIDADE DE BATATAS MINIMAMENTE PROCESSADAS

Henrique Dercoli (Bolsista PIBIC/CNPq), Rívia Darla Álvares Amaral (Coorientadora), Mara Ligia Biazotto Bachelli e Prof. Dr. Benedito Carlos Benedetti (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

A batata minimamente processada (MP) apresenta uma dificuldade à indústria de processamento, devido à susceptibilidade às alterações organolépticas. Objetivou-se avaliar os efeitos de diferentes concentrações de alginato de sódio sobre os parâmetros de qualidade da batata MP durante o armazenamento refrigerado e após a fritura. Os ensaios seguiram um delineamento de Plackett-Burman, onde foram estudadas as variáveis independentes: concentração de alginato, concentração de glicerol (agente plasticizante), concentração de cloreto de cálcio, velocidade e tempo de emulsificação, sobre as alterações de qualidade nos parâmetros: cor, índice de escurecimento (IE), absorção de óleo e matéria seca. Através das análises foi possível constatar que o filme com glicerol promoveu a manutenção da cor da batata MP durante o período de armazenamento. Para as amostras fritas, o IE também foi como o previsto devido à reação de Maillard. As amostras apresentaram um comportamento em relação à absorção de óleo dentro do esperado, o qual pode ser demonstrado pela relação de absorção com o teor de matéria seca superior ao ótimo estimado de 16,6%. Com os resultados obtidos, o filme de alginato de sódio mostrou-se eficaz na manutenção das características organolépticas da batata MP.

Processamento mínimo - Escurecimento enzimático - Armazenamento refrigerado