



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Armazenamento de fatias de abacaxi desidratadas pré-tratadas com ácido ascórbico

Karla dos S. MELO, Rossana M. F. de FIGUEIRÉDO, Alexandre J. de M. QUEIROZ, Tânila K. da S. FERNANDES

Karla dos Santos Melo

Professora Assistente I do Centro de Desenvolvimento do Semiárido – UFCG –

Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Sumé, 58840-000

Sumé-PB. E-mail: karlamelo@ufcg.edu.br

O abacaxi é uma fruta muito consumida em nosso país, porém como todas as frutas, em sua forma *in natura* a mesma se torna susceptível após sua colheita com o decorrer do tempo a degradação, com isso, a aplicação de métodos de conservação como a secagem busca através da redução do conteúdo de água, aumentar sua vida útil e diminuir a ação de degradações sejam químicas, bioquímicas ou microbiológicas. Com isso, o presente trabalho teve como objetivo avaliar as características químicas e físico-químicas de fatias de abacaxi cv. Perola, com 1,0 cm de espessura, tratadas com solução de ácido ascórbico a 1% e desidratadas à temperatura de 70 °C em estufa com circulação de ar forçada. As fatias desidratadas foram armazenadas em recipientes de polipropileno por um período de 150 dias sob temperatura ambiente. A caracterização química e físico-química, quanto aos parâmetros de pH, sólidos solúveis totais (°Brix), umidade, sólidos totais, ácido ascórbico, acidez total titulável, foram realizadas para o fruto *in natura*, e para as fatias de abacaxi desidratadas no tempo zero e a cada 30 dias. Os dados experimentais do armazenamento foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey a nível de 5% de probabilidade, utilizando-se o programa ASSISTAT. Analisando os resultados observa-se que os valores do pH e da umidade aumentaram, enquanto que os valores dos sólidos solúveis totais (°Brix), ácido ascórbico, acidez total titulável e sólidos totais reduziram com o tempo de armazenamento.

Palavras-chave: *Ananas comosus*, secagem, armazenamento, ácido ascórbico

24 A 27 DE OUTUBRO DE 2011

