



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Alterações físicas e químicas em abóbora minimamente processada

Karla C. M. da SILVA¹, Francisca C. P. FERREIRA¹, Marcela N. OLIVEIRA¹, Franciscleudo B. COSTA¹,
Janine P. M. OLIVEIRA¹

¹ Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar
Universidade Federal de Campina Grande, *Campus* Pombal, 58840-000
Pombal-PB. E-mail: karlinhamv1@hotmail.com

O processamento mínimo consiste em submeter hortaliças e frutas a uma ou mais alterações físicas, tornando-os prontos para o consumo ou preparo. Após serem processados, os produtos devem apresentar atributos de qualidade, mantendo o máximo de suas características nutritivas e sensoriais, como o frescor, aroma, cor e sabor. Por isso a oferta deste produto na forma minimamente processada é uma alternativa interessante para o mercado. O objetivo deste trabalho foi de avaliar as alterações físicas e químicas durante a conservação de abóbora minimamente processada. O fruto foi colhido na área experimental do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar da UFCG, *Campus* Pombal, selecionados quanto à ausência de danos físicos e conduzidos para o laboratório de Análises de Alimentos. O processamento mínimo consistiu em descascamento; corte em cubos; sanitização e enxágüe, com 200 e 5mg L⁻¹ de cloro livre (Sumaveg[®]), respectivamente, por 10 minutos; com drenagem até 20 minutos. Os cubos foram acondicionados em bandeja de poliestireno expandido com PVC a 4±0,5°C sob 65±5% UR, por 8 dias. As análises realizadas foram perda de massa fresca, pH, Sólidos Solúveis Totais, Acidez Total Titulável, Vitamina C. A perda de massa fresca, os teores de SST, ATT e Vitamina C aumentaram com o tempo de conservação, confirmado pela ATT a concentração de íons H⁺ decresceu.

Palavras-chave: *Cucurbita moschata* Duch., qualidade, vitamina C.

09 A 12 DE NOVEMBRO DE 2011

