



ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DE FRUTOS DE CAQUI SUBMETIDOS À SECAGEM CONVECTIVA

Marco, M¹., Cipriani, N¹., Teles, C. D²., Bernd, L.P²., Batista, L. M.²

¹Estudante, Curso Tecnologia em Alimentos, IFRS *campus* Bento Gonçalves, Av. Osvaldo Aranha, 540, CEP 95700-000, Bento Gonçalves, RS, e-mail: morganademarco@gmail.com

²Eng.º de Alimentos, Prof., IFRS *campus* Bento Gonçalves, Av. Osvaldo Aranha, 540, CEP 95.700-000, Bento Gonçalves, RS. Fone (54) 3455-3200.

A desidratação é um método que garante melhor conservação das frutas, visando manter as características do produto natural e dificultando o desenvolvimento de microrganismos que podem promover a deterioração da fruta fresca. Com base nessas informações a presente pesquisa teve por objetivo a avaliação sensorial e microbiológica de caqui submetido à desidratação por meio de secagem convectiva. Os frutos *in natura* foram lavados em água corrente e higienizados com solução de hipoclorito de sódio, em seguida foram descascados, fatiados em dois tipos de cortes longitudinais (1/4 e 1/8) e submetidos a duas temperaturas de secagem (60 °C e 80 °C), sendo desidratados até umidade aproximada de 17% b.u.. Os caquis desidratados foram avaliados por 93 provadores não treinados, utilizando escala hedônica não estruturada de 9 cm e teste de intenção de compra, sendo os dados obtidos avaliados por meio de análise de variância univariada (ANOVA) com comparação de médias pelo teste de Tukey. As análises microbiológicas do fruto desidratado foram realizadas logo após o processamento, sendo elas, *Salmonella s.p.*, coliformes a 45 °C e bolores e leveduras. As análises microbiológicas indicaram ausência de crescimento, demonstrando que os cuidados higiênico-sanitários no processamento foram rigorosos. Segundo a avaliação sensorial, para os atributos aparência, cor, aroma e sabor, a amostra desidratada a 60 °C em fatias 1/8 obteve melhor aceitação, já para o atributo textura e qualidade global, as amostras cortadas em fatias 1/8, independente da temperatura de secagem obtiveram resultados similares entre si e significativamente superiores aos outros tratamentos. Os caquis desidratados a 60 °C em fatias 1/8 revelaram maior intenção de compra em relação aos outros, indicando que a maioria dos provadores possivelmente compraria o produto. Os resultados obtidos evidenciaram qualidade microbiológica satisfatória e melhor aceitação por caquis desidratados em fatias 1/8 à temperatura de 60 °C.

Agradecimentos: FAPERGS e IFRS-BG