



AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E DA ESTABILIDADE AO ARMAZENAMENTO DE PASTA DE ALHO SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES

BERBARI, S.A.G^{1.}; MOURA, S. C. S. R. de^{2.}; OLIVEIRA, L.A. T.de^{3.}; PARRA, F.G^{4.};
HAGUIWARA; M.M.H.⁵

^{1 2 3} Centro de Tecnologia de Frutas e Hortaliças – ITAL; ⁴ Centro de Tecnologia de
Carnes – ITAL e-mail: sberbari@ital.sp.gov.br

O escurecimento causado por enzimas polifenoloxidasas é a principal causa da perda de qualidade da pasta de alho. Para solucionar o problema são comumente utilizadas substâncias derivadas de enxofre, que provocam danos à saúde do consumidor. Neste trabalho de pesquisa, para controlar o escurecimento, utilizou-se ácido cítrico e acético. Para a conservação, foi aplicado calor, com o objetivo de obter um produto mais saudável, com qualidade tecnológica adequada e estável por um período mínimo de 180 dias de armazenamento a temperatura ambiente. A matéria-prima, alho *in natura*, foi submetida à análise de curva de acidificação. O processamento da pasta compreendeu as etapas de descascamento, branqueamento, obtenção da pasta em “cutter”, adição dos ácidos, acondicionamento em embalagens flexíveis compostas pelos polímeros politereftalato de etila (poliéster - Pet 15 μ), poliamida biorientada (nylon – OPA 15 μ) e Polipropileno (CPP 70 μ), selagem a vácuo, pasteurização em água a 98°C por 20 minutos e armazenamento a temperatura ambiente. O produto final foi submetido a análises de esterilidade comercial, cor objetiva e avaliação sensorial, quanto à aparência, cor, odor característico e odor estranho. Os resultados mostraram que para baixar o pH inicial da matéria-prima para 4,3 foram necessários 1,05g de ácido cítrico/100g de alho e 15 ml de vinagre duplo/100g de alho. O tratamento térmico aplicado aos produtos foi suficiente para destruir células de microorganismos deterioradores presentes e conferir estabilidade microbiológica, estando os mesmos em condições de serem armazenados à temperatura ambiente. As avaliações objetivas e sensoriais de cor apresentaram resultados concordantes, não tendo sido verificado escurecimento significativo durante o período 60 dias de armazenamento. O aroma das pastas de alho foi considerado característico, porém foi notada a presença de leve odor estranho, por se tratar de produto submetido a tratamento térmico. Não foi verificada diferença significativa entre os parâmetros avaliados para os dois tipos de ácidos utilizados.