

133 - FORMAS DE PREPARO DE FIGO-DA-ÍNDIA MINIMAMENTE PROCESSADO

KELLY MAGALHÃES MARQUES¹, BEN-HUR MATTIUZ²
CRISTIANE MARIA ASCARI MORGADO³, VANESSA CURY GALATI³, ANA CAROLINA
ALMEIDA MIGUEL³

Resumo - O trabalho teve como objetivo avaliar a influência da forma de preparo na conservação pós-colheita de figos-da-índia minimamente processados. Foram utilizados figos-da-índia maduros de polpa alaranjada, provenientes de pomar comercial da região de Valinhos-SP. Após a seleção, os frutos foram lavados e higienizados em solução com Sumaveg[®] a 200 mg 100g⁻¹ de cloro livre, por 5 minutos. Em seguida, os frutos foram levados à câmara fria, a 12±2°C, onde permaneceram por 12 horas prévias ao processamento. O processamento constituiu na retirada da casca e das extremidades para a obtenção dos frutos inteiros. Para a obtenção das metades, foi realizado um corte no sentido longitudinal da fruta descascada e, para obtenção das rodela, foram realizados cortes, a cada 2 cm, transversais à altura do fruto descascado. Os tratamentos assim obtidos foram acondicionados em contentores de tereftalato de polietileno transparente e com tampa, com capacidade de 1.000 mL (marca Neoform[®] N-94). As embalagens foram armazenadas em expositores refrigerados a 3°C, por um período de 16 dias, sendo as análises realizadas a cada 4 dias. O delineamento adotado foi o inteiramente casualizado, num esquema fatorial 3x5: três processamentos e cinco datas de amostragem (0; 4; 8; 12 e 16 dias), com três repetições por tratamento. Avaliaram-se a perda de massa fresca, os teores de sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT), a relação (SS/AT), ácido ascórbico, além da análise sensorial dos produtos. Os frutos inteiros foram os preferidos quanto à intenção de compra e apresentaram melhores resultados quanto ao teor de sólidos solúveis, de acidez titulável, relação sólidos solúveis/acidez titulável e teor de ácido ascórbico. A maior perda de massa fresca foi verificada no processamento em rodela.

Termos para indexação: *Opuntia ficus indica*, pós-colheita, processamento mínimo.

METHODS OF PREPARATION IN CONSERVATION OF MINIMALLY PROCESSED PRODUCTS OF CACTUS PEAR FRUITS

Summary- The objective of this study was to evaluate the influence of methods of preparation in post-harvest conservation of minimally processed products of cactus pear fruits. Ripe cactus pear fruits orange-fleshed, from a commercial orchard in the region of Valinhos, SP, Brazil, were used. After selection, the fruits were washed and the surface sanitized with a solution of dichloro s. triazinatriona sodium dihydrate (Sumaveg[®]) 200 mg 100g⁻¹ of free chlorine for 5 minutes. Fruits were then stored at 12°C for 12 hours before processing. The first process was the removal of the shell and ends. Then, the fruits were cut longitudinally into two halves, peeled and sliced in 2 cm thick cross-sections. The whole fruit, halves and slices were packaged in polyethylene terephthalate containers (Neoforma[®] N-94). These units were stored at 3°C for 16 days and analyses were performed every 4 days. The weight loss, the content of soluble solids (SS), the titratable acidity (TA), the ratio (SS / TA) and the ascorbic acid content were evaluated and the sensory analysis of products was performed. Whole fruits were preferred concerning the purchase intent and showed better results regarding the content of soluble solids, titratable acidity, soluble solids / titratable acidity and ascorbic acid content. The highest weight loss was observed in slices.

¹Mestranda do Programa de Produção Vegetal da FCAV-UNESP, Câmpus de Jaboticabal. Via de Acesso Prof. Paulo Donato Castellane, s/n. CEP: 14.884-900. Jaboticabal-SP. E-mail: kelly_mgmq@hotmail.com; órgão financiador: FAPESP (2010/3713-0 e 2010/17294-9)

²Prof. Dr. da FCAV-UNESP, Câmpus de Jaboticabal, Departamento de Tecnologia. Via de Acesso Prof. Paulo Donato Castellane, s/n. CEP: 14.884-900. Jaboticabal-SP. E-mail: benhur@fcav.unesp.br

³Doutorandas do Programa de Produção Vegetal da FCAV-UNESP, Câmpus de Jaboticabal. Via de Acesso Prof. Paulo Donato Castellane, s/n. CEP: 14.884-900. Jaboticabal-SP. E-mail: cristianemorgado4@yahoo.com.br; vanessagalati@bol.com.br; anaamiguel@yahoo.com.br

Simpósio Internacional de Fusicultura Avanços na Fruticultura. IAC - Campinas - SP. 17 a 21 de outubro de 2011.

Index terms: *Opuntia ficus indica*, postharvest, minimally processed.