

INTRODUÇÃO

O mercado dos produtos minimamente processados (PMP) encontra-se em expansão, especialmente por permitir a oferta de produtos frescos, práticos, seguros e com qualidade sensorial. O objetivo do trabalho foi avaliar a conservação pós-colheita de repolho minimamente processado armazenados em diferentes temperaturas.

METODOLOGIA

O material foi fornecido pela cooperativa Coper Planalto Sul, Curitiba - SC e as análises realizadas no IFC – campus Rio do Sul. Os pacotes contendo o produto (Figura 1) foram submetidos ao armazenamento a temperatura ambiente (23 ± 2 °C e UR de $75\% \pm 5\%$) e refrigerada (5 ± 1 °C e 10 ± 1 °C e UR de $90 \pm 5\%$) por 7 e 14 dias. Logo após o preparo do PMP e ao fim do armazenamento, foram avaliados a perda de massa fresca (MF), os atributos sólidos solúveis (SS), acidez total titulável (AT), relação SS/AT, pH, conteúdo de vitamina C, além de murcha e escurecimento aparente. Para o armazenamento em temperatura ambiente, as análises foram realizadas após 5 dias.



Figura 1. Repolho minimamente processado. Rio do Sul, 2022.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A perda média de MF foi de 0,9%, com destaque para o armazenamento sem refrigeração que proporcionou as maiores perdas (2,3%) (Tabela 1). A refrigeração promoveu a menor murcha e escurecimento aparente por até 14 dias (Tabela 2). O armazenamento promoveu aumento do conteúdo de vitamina C, passando de $48,8 \text{ mg } 100\text{g}^{-1}$ de MF na colheita para $74,5$ e $76,7 \text{ mg } 100\text{g}^{-1}$ de MF após armazenamento a 5°C por 7 e 14 dias, respectivamente (Tabela 3). Os conteúdos de SS, AT e a relação SS/AT não apresentaram diferença entre os tratamentos e quando comparado com a testemunha, com valores médios de 4,0; 0,2; e 20,1, respectivamente (Tabela 3). No entanto, os valores de pH reduziram com o armazenamento em relação a colheita, porém, sem diferir entre os tratamentos (Tabela 3).

Tabela 1 – Percentagem (%) de perda de massa fresca em repolho minimamente processada após armazenamento.

Tratamento	Repolho
Armaz. temp. amb. por 5 dias	2,3a
Armaz. 5°C por 7 dias	0,6b
Armaz. 10°C por 7 dias	0,6b
Armaz. 5°C por 14 dias	0,4b
Armaz. 10°C por 14 dias	0,6b
Média	0,9
C.V (%)	65,4

Nota: Valores seguidos da mesma letra, nas colunas, não diferem entre si pelo teste de Tukey ($p < 0,05$).

Tabela 2 - Murcha e escurecimento aparente em repolho minimamente processado após armazenamento.

Tratamento	Repolho	
	Murcha	Escurecimento
Colheita (testemunha)	1,0c	1,0c
Armaz. Temp. amb. por 5 dias	4,0a	4,0a
Armaz. 5°C por 7 dias	1,0c	1,5b
Armaz. 10°C por 7 dias	1,0c	1,5b
Armaz. 5°C por 14 dias	1,5b	1,7b
Armaz. 10°C por 14 dias	1,5b	1,8b
Média	1,7	1,9
C.V (%)	11,6	12,3

Nota: Valores seguidos da mesma letra, nas colunas, não diferem entre si pelo teste de Tukey ($p < 0,05$).

Tabela 3 - Conteúdo de vitamina C ($\text{mg } 100 \text{ g}^{-1}$ de MF); Sólidos solúveis (SS; %), acidez titulável (AT; r Kg^{-1} MF), pH e relação SS/AT em repolho minimamente processada na colheita e após armazenamento

Tratamento	Vit C	SS	AT	pH	SS/AT
Colheita (testemunha)	48,8d	4,1a	0,2a	6,1a	20,5a
Armaz. Temp. amb. por 5 dias	56,8c	4,0a	0,2a	5,3b	20,0a
Armaz. 5°C por 7 dias	74,5a	4,1a	0,2a	5,5b	20,5a
Armaz. 10°C por 7 dias	65,7b	4,2a	0,2a	5,5b	21,0a
Armaz. 5°C por 14 dias	76,7a	3,9a	0,2a	5,1b	19,5a
Armaz. 10°C por 14 dias	47,8d	3,9a	0,2a	5,1b	19,5a
Média	67,2	4,0	0,2	5,5	20,1
CV (%)	10,9	3,2	7,7	1,4	6,3

Nota: Valores seguidos da mesma letra, nas colunas, não diferem entre si pelo teste de Tukey ($p < 0,05$).

CONCLUSÕES

Os resultados indicam que é possível o armazenamento de repolho minimamente processado em ambiente refrigerado por até 14 dias sem perda de qualidade.

AGRADECIMENTOS

