

JUNG EA; SOUZA AG; STOEBERL LF; BENEDICTO VP; DACECHEN DG; SENS IFB. 2022.
Refrigeração na conservação de repolho minimamente processado.
In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 56. Anais... Bento Gonçalves-RS: ABH.

Formatado: Inglês (Reino Unido)

Formatado: Inglês (Reino Unido)

Formatado: Inglês (Reino Unido)

1 Refrigeração na conservação de repolho minimamente processado

2
3 **Eduardo Affonso Jung¹; Alexandra G. de Souza¹; Luís F. Stoeberl¹; Vinicius P.
4 Benedicto¹; Denize G. Dacechen¹; Iara F.B. Sens¹**

5
6 ¹Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul, Estrada do Redentor, 5665, Canta Galo, 89163-356,
7 Rio do Sul, Santa Catarina, SC, eduardojung2000@outlook.com, alexandra.souza@ifc.edu.br,
8 luisstoeberl1@gmail.com, vinibene76@gmail.com, denizedacechen@gmail.com, iarabruda@gmail.com

9 RESUMO

10
11
12 O mercado dos produtos minimamente processados (PMP) encontra-se em expansão,
13 especialmente por permitir a oferta de produtos frescos, práticos, seguros e com
14 qualidade sensorial. O objetivo do trabalho foi avaliar a conservação pós-colheita de
15 repolho minimamente processado armazenados em diferentes temperaturas. O material
16 foi fornecido pela cooperativa Coper Planalto Sul, Curitiba - SC e as análises
17 realizadas no IFC – campus Rio do Sul. Os pacotes contendo o produto foram
18 submetidos ao armazenamento a temperatura ambiente (23±2 °C e UR de 75%±5%) e
19 refrigerada (5±1 °C e 10±1°C e UR de 90±5%) por 7 e 14 dias. Logo após o preparo do
20 PMP e ao fim do armazenamento, foram avaliados a perda de massa fresca (MF), os
21 atributos sólidos solúveis (SS), acidez total titulável (AT), relação SS/AT, pH, conteúdo
22 de vitamina C, além de murcha e escurecimento aparente. Para o armazenamento em
23 temperatura ambiente, as análises foram realizadas após 5 dias. A perda média de MF
24 foi de 0,9%, com destaque para o armazenamento sem refrigeração que proporcionou as
25 maiores perdas (1,3%). A refrigeração promoveu a menor murcha e escurecimento
26 aparente por até 14 dias. O armazenamento promoveu aumento do conteúdo de vitamina
27 C, passando de 48,8 mg 100g⁻¹ de MF na colheita para 74,5 e 76,7 mg 100g⁻¹ de MF
28 após armazenamento a 5°C por 7 e 14 dias, respectivamente. Os conteúdos de SS, AT e
29 a relação SS/AT não apresentaram diferença entre os tratamentos e quando comparado
30 com a testemunha, com valores médios de 4,0; 0,2; e 20,1, respectivamente. No entanto,
31 os valores de pH reduziram com o armazenamento em relação a colheita, porém, sem
32 diferir entre os tratamentos. Os resultados indicam que é possível o armazenamento de
33 repolho minimamente processado em ambiente refrigerado por até 14 dias sem perda de
34 qualidade.

35
36 **PALAVRAS-CHAVE:** *Brassica oleracea* var. *capitata*; escurecimento; murcha;
37 Vitamina C.

38 AGRADECIMENTOS

39
40
41 Ao PET Agroecologia Rural Sustentável do IFC – Campus Rio do Sul, ao Fundo
42 Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e ao IFC - Campus Rio do Sul.