



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp  
24 a 25 de setembro de 2008



T0933

### **DEFINIÇÃO DE NOVAS TECNOLOGIAS E INOVAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS DE PIMENTÃO**

Mateus Trovó Zerbinati (Bolsista IC CNPq) e Prof. Dr. Benedito Carlos Benedetti (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O processamento mínimo usualmente descreve um produto fresco, adequadamente descascado, fatiado ou cortado, 100% comestível, com qualidade e segurança para consumo, por períodos prolongados de tempo, e sem alteração da qualidade nutricional, contrastando às técnicas de processamento convencionais que incluem congelamento, enlatamento, secagem e/ou desidratação osmótica. O objetivo desta pesquisa é desenvolver novas tecnologias para a preparação de produtos frescos minimamente processados a partir de pimentão, obtendo-se novos produtos que tenham qualidade, sejam seguros e saudáveis. Com o desenvolvimento dessas tecnologias, espera-se conseguir uma vida útil para os novos produtos de 10 a 14 dias, com a manutenção das qualidades organolépticas, microbiológicas e nutricionais. O pimentão deverá ser cortado em tiras, rodela e quadrados. Além disso, diversos aspectos com relação às matérias-primas, ao processamento, à sanitização com hipoclorito de sódio e métodos alternativos com a mesma finalidade, ao uso de aditivos e à utilização de atmosfera modificada deverão ser objeto de avaliação.

Processamento mínimo - Pimentão - Atmosfera modificada