



T0940

EFEITO DA TEMPERATURA E DO TEMPO DE EXPOSIÇÃO NA QUALIDADE DE FIGOS IRRACIADOS COM UV-C

Vinicius Santiago de Brito (Bolsista PIBIC/CNPq), Franciane C. Souza (Co-orientadora) e Prof. Dr. Antonio Carlos de Oliveira Ferraz (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O figo (*Ficus carica L.*) é uma das frutas de mesa mais produzidas no estado de São Paulo, e devido às suas qualidades apresenta grande aceitação no mercado. Por suas características fisiológicas, o figo apresenta alto grau de perecibilidade. A maior parte da produção é comercializada à temperatura do ambiente e, por isso, a carga microbiológica do produto pode apresentar elevadas taxas de crescimento reduzindo sua vida útil. A aplicação da irradiação UV-C constitui-se como um método de conservação física não invasivo, sem ação residual e possui inúmeras vantagens aos métodos químicos. Este trabalho avaliou a redução da carga microbiológica e manutenção da qualidade dos figos após aplicação da irradiação UV-C, com taxa de irradiação de $1,78 \text{ W.m}^{-2}$ e energias de irradiação iguais a $0,00 \text{ kJ.m}^{-2}$, $1,32 \text{ kJ.m}^{-2}$, $2,64 \text{ kJ.m}^{-2}$, $3,96 \text{ kJ.m}^{-2}$, $5,28 \text{ kJ.m}^{-2}$ e $6,60 \text{ kJ.m}^{-2}$ às temperaturas de 5°C e 20°C . Os efeitos dos tratamentos foram avaliados no decorrer de sete dias. A energia de irradiação UV-C de $2,64 \text{ kJ.m}^{-2}$ apresentou melhores resultados na manutenção da qualidade visual de figos armazenados às temperaturas de 5°C e 20°C . Contudo, os melhores resultados foram observados com uso conjunto da refrigeração, evidenciando a necessidade de seu uso na manutenção da qualidade do produto.

Métodos físicos - Carga microbiológica - Segurança do alimento