



T0905

PROCESSAMENTO TÉRMICO DA ALCACHOFRA (*CYNARA CARDUNCULUS SCOLYMUS L.*) SOB ALTO VÁCUO

Luiz Henrique de Melo Albuquerque (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Flávio Luís Schmidt (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A alcachofra (*Cynara cardunculus scolymus L.*) é uma flor exótica e comestível, a qual se atribui propriedades funcionais antioxidantes e hepatoprotetoras devido ao elevado conteúdo de compostos fenólicos tais como os ácidos derivados do ácido cafeico e flavonóides. O processamento térmico de alimentos enlatados sob alto vácuo é uma alternativa para substituir os métodos convencionais de processamento e visa otimizar a qualidade do produto e ao mesmo tempo reduzir os custos de operação. Este trabalho de pesquisa teve como objetivo geral estudar o processamento térmico da alcachofra sob alto vácuo. Além disso, como objetivos específicos determinar o perfil de temperatura e pressão no processamento térmico da alcachofra embalada em latas tipo “abre-fácil” sob agitação “end-over-end” e estático, a textura (força de cisalhamento) e as características físico-químicas da alcachofra processada termicamente pelo processo convencional em salmoura e processo “solid pack”, bem como determinar a letalidade para o processamento térmico sob alto vácuo. Este trabalho disponibiliza informações essenciais para processamento térmico deste produto em autoclave, bem como à preservação de suas características sensoriais e nutricionais.

Alcachofra - Solid pack - Processamento térmico