

T1120

EFEITO DE DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE ÁCIDO CÍTRICO E TEMPOS DE IMERSÃO SOBRE A QUALIDADE DE BATATAS MINIMAMENTE PROCESSADAS

Bruna Piccolotto (Bolsista PIBIC/CNPq), Jessica Wischer Britto, Mara Ligia Biazotto Bachelli, Rívia Darla Álvares Amaral (Co-orientadora) e Prof. Dr. Benedito Carlos Benedetti (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

Este trabalho teve como objetivo estudar a qualidade de batatas minimamente processadas (MP) com diferentes concentrações de ácido cítrico e diferentes tempos de imersão. Foram realizadas análises de cor, textura e pH das batatas MP mantidas sob refrigeração (4 ± 1 °C) por 11 dias e após fritura. O armazenamento influenciou a cor de todos os tratamentos, reduzindo o Chroma do produto MP, independentemente da concentração ou tempo de imersão, entretanto, foi observado escurecimento após a fritura. Na textura, os valores de força máxima foram semelhantes nos menores tempos de imersão, independentemente da concentração, e mostraram um ligeiro acréscimo, quando imersos por tempos maiores. Os diferentes comportamentos observados para a força máxima de penetração podem estar relacionados à interferência da temperatura na fritura. Após esse procedimento as amostras submetidas a diferentes concentrações e tempos de exposição, apresentaram valores irregulares, não permitindo a discussão dos resultados. O ácido cítrico afetou o pH das amostras. No decorrer do armazenamento, houve variação dos valores, com resultados finais de pH superiores aos encontrados logo após a imersão. Após a fritura, o comportamento das amostras não seguiu um padrão, o qual seria semelhante ao pH das amostras MP após a imersão em ácido cítrico.

Processamento mínimo - Hortaliças - Tratamento térmico