



T1121

MÉTODOS FÍSICOS DE RADIAÇÃO ULTRAVIOLETA-C PARA SANITIZAÇÃO DE FRUTAS MINIMAMENTE PROCESSADAS

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

A radiação ultravioleta (UV-C) é utilizada como método de controle de deterioração por resultar em desinfecção superficial dos frutos. O objetivo da pesquisa foi monitorar a qualidade do abacaxi 'Pérola' e mamão 'Formosa' minimamente processado (MP) após aplicação de radiação UV-C nas intensidades de $1,2 \text{ kJ m}^{-2}$ (T1), $2,4 \text{ kJ m}^{-2}$ (T2), $3,6 \text{ kJ m}^{-2}$ (T3) e $0,0 \text{ kJ m}^{-2}$ (T4 – controle) para as duas frutas, sendo os produtos MP armazenados a $5 \pm 1 \text{ }^\circ\text{C}$. Avaliou-se a população microbiana e alterações físico-químicas (pH, sólidos solúveis, acidez titulável e ácido ascórbico), além da composição gasosa no interior das embalagens. Não houve presença de *E.coli* e *Salmonella* spp. nas duas frutas MP estudadas e para todas as intensidades de radiação houve redução de 1 ciclo *log*, em relação ao T4 para bolores e leveduras. Para o abacaxi MP, o teor de ácido ascórbico diminuiu enquanto que para o mamão MP aumentou ligeiramente. O pH aumentou após a aplicação de radiação UV-C para as duas frutas e a concentração de sólidos solúveis foi inversamente proporcional à intensidade de radiação aplicada ao mamão MP. Os resultados obtidos indicam que o mamão MP do T3 ($3,6 \text{ KJ.m}^{-2}$) e o abacaxi MP do T1 ($1,2 \text{ kJ.m}^{-2}$), mantidos a $5 \pm 1 \text{ }^\circ\text{C}$, mantiveram as características mais próximas do produto sem tratamento, nas mesmas condições.

Processamento mínimo - Frutas - Radiação