

T1077

FATIAS DE PIMENTÃO VERMELHO EM CONSERVA

Carla Borges da Silva (Bolsista PIBITI/CNPq), Niurka M. A. Haj-Isa e Prof. Dr. Flávio Luís Schmidt (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Visando estender a vida útil do pimentão (*Capsicum annuum* L) e agregar valor no produto final preservando ao máximo a qualidade nutricional e sensorial da matéria-prima, pimentões vermelhos (cv Rubia R[®]) selecionados e higienizados foram cortados em quartos, branqueados em salmoura (2,5% NaCl), acondicionados em embalagens metálicas, cobertos com salmoura acidificada (1% NaCl e 3% ácido cítrico) e submetidos a tratamento térmico brando (6 min à 97°C), monitorado através de termopares, visando a destruição de bolores ($D_{97^{\circ}\text{C}} = 0,0036\text{s}$; $z = 6,7^{\circ}\text{C}$) e de *Clostridium butyricum* ($D_{97^{\circ}\text{C}} = 66\text{s}$; $z = 8,9^{\circ}\text{C}$), alvos desse produto. O processamento aplicado afetou significativamente as algumas variáveis dependentes: aumento da maciez ($p=0,9999$); aumento dos pigmentos alaranjados ($p=0,9995$); redução de pH ($p=0,9999$) e redução de carotenoides totais (de 102 a 38 $\mu\text{g/g}$). O tratamento térmico resultou para *Cl. butyricum* um $F_{97^{\circ}\text{C}} = 2,25\text{min}$ com redução de 2,05 ciclos logarítmicos e para bolores um $F_{97^{\circ}\text{C}} = 1,58\text{min}$ com destruição de 25297,22 ciclos. Os resultados obtidos foram positivos e mostraram que é possível viabilizar a produção de pimentão em conserva, com estabilidade mínima de 90 dias à temperatura ambiente.

Capsicum annuum - Tratamento térmico - Conservação