



T1102

PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE POLPA CONCENTRADA DE PIMENTÃO VERMELHO

Ivana Carla Martins (Bolsista PIBIC/CNPq), Mônica Lima dos Santos, Niurka M. A. Haj-Isa (Co-orientadora) e Profa. Dra. Priscilla Efraim (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Com o intuito de valorizar frutos de pimentão (*Capsicum annuum* L.) de baixo valor estético comercial, esta pesquisa propôs a obtenção e concentração da polpa do pimentão vermelho (cv Rubia), submetida a tratamento térmico brando para sua conservação. Após extração da polpa por sistema *warm break*, concentração sob vácuo (15lbf/pol²/80°C), enlatamento, exaustão e fechamento, os produtos embalados foram submetidos a tratamento térmico brando (97°C / 15 minutos), monitorado por termopares. A partir do processo proposto foi possível obter, com rendimento de 25,4%, um produto versátil com as características sensoriais próprias da matéria-prima bem definidas e com estabilidade microbiológica por até 90 dias. Houve diferenças estatisticamente significativas ($p < 0,05$) nas variáveis-resposta pH, acidez, teores de sólidos totais, carboidratos, proteínas, cinzas, açúcares totais e redutores e cor ($L^*a^*b^*$). A elaboração da polpa concentrada de pimentão em maior escala permitiria prolongar a vida útil da hortaliça, além de satisfazer a demanda de consumidores por industrializados mais saudáveis (zero açúcar, sódio e gorduras) que possibilitem o preparo de refeições em menor tempo e ao mesmo tempo saborosas.

Pimentão - Polpa concentrada - Caracterização