

T1078

APLICAÇÃO DE RADIAÇÃO UV-C NO PROCESSAMENTO MÍNIMO DE PIMENTÃO (CAPSICUM ANNUUM L.)

Daniel Vítor Grillo Gonçalves (Bolsista PIBIC/CNPq), Franciane Colares Souza, Rosa Helena Aguiar, Niurka M. A. Haj Isa (Co-orientadora) e Prof. Dr. Flávio Luís Schmidt (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Um dos pontos críticos de controle do processamento mínimo de vegetais é a etapa de higienização, geralmente realizada com compostos clorados; porém considerando o impacto destes no meio ambiente, o uso de radiação ultravioleta (UV-C - 254nm) tem sido recomendado. Delineamento experimental completo e casualizado foi aplicado para avaliar o efeito da UV-C (0-control; 3; 6; 9 kJ m⁻²), na conservação de pimentão vermelho (cv Rubia R®) minimamente processado em dois formatos (rodela e tiras), acondicionados em embalagem de polipropileno (0,10mm de espessura) e armazenados a 7±1°C durante 7 dias. Houve incidência estatisticamente significativa do tempo nas variáveis pH, SST, acidez, cor (a e b) e produção do CO₂ (p<0,05). As variáveis independentes apenas incidiram no valor de SST, maior nos produtos em tiras no 3º dia de armazenamento (p=0,014). A produção de CO₂ (mL CO₂ kg⁻¹ h⁻¹) foi 350% superior no 3º dia de armazenamento e estatisticamente maior no pimentão em rodela. O tratamento UV-C permitiu o controle de fungos e leveduras durante 5 dias de armazenamento (1x10³ UFC.g⁻¹). Do ponto de vista tecnológico, as condições experimentadas não mostraram uma maior eficiência da aplicação da UV-C neste produto quando comparadas com dados da literatura. A vida útil dos produtos foi menor que 5 dias limitada pela perda de integridade da massa, maior nos produtos em rodela.

Capsicum annuum - Processamento mínimo - Radiação ultravioleta-C