



T1004

AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DO OZÔNIO PARA SANITIZAÇÃO DE FRUTAS MINIMAMENTE PROCESSADAS

Juliana Mamy Suzuki (Bolsista PIBIC/CNPq), Mara Ligia Biazotto Bachelli (Coorientadora) e Prof. Dr. Benedito Carlos Benedetti (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

A busca por alternativas à sanitização com cloro levou a utilização de água ozonizada em frutas e hortaliças minimamente processadas. Este estudo objetivou a avaliação de diferentes concentrações de água ozonizada na qualidade do mamão “formosa” e do abacaxi “pérola” minimamente processados. Foram realizados 6 tratamentos: água ozonizada nas concentrações de 0,5; 1,0 e 1,5ppm; solução de hipoclorito de sódio a 150ppm, matéria-prima lavada apenas com água e matéria-prima não lavada (controle). Foram realizadas análises de composição gasosa no interior das embalagens, pH, sólidos solúveis, acidez titulável, ácido ascórbico, cor e textura, e análises microbiológicas. A contagem de coliformes a 45°C NMP/g e presença de *Salmonella spp*/25g, foram discutidas em relação aos padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (BRASIL, 2001), e coliformes totais, contagem total de aeróbios mesófilos e psicrotróficos, contagem de bolores e leveduras, foram consideradas para melhor avaliação das condições higiênico sanitárias das amostras e para verificar a eficiência dos tratamentos com relação a estes microorganismos. Espera-se que os resultados indiquem que o uso da água ozonizada é uma alternativa viável e eficaz como substituto na sanitização.

Processamento mínimo - Hortaliças - Sanitização