



AValiação BIOMÉTRICA, DA QUALIDADE E REVESTIMENTO COMESTÍVEL PARA CONSERVAÇÃO DE HORTALIÇAS

Maria Jaízia dos Santos Alves¹, Adriana Ferreira dos Santos²

RESUMO

O envolvimento de frutos com fécula de mandioca vem sendo amplamente utilizada para o decréscimo de perdas pós-colheita, através da redução da atividade metabólica e da perda de água. O objetivo do trabalho foi avaliar características biométricas, de qualidade e os efeitos de diferentes filmes na conservação de cinco tipos de hortaliças-fruto sob duas condições de temperaturas. As amostras foram compostas por 30 hortaliças para as avaliações físicas. Para as avaliações físico-químicas foram utilizadas três repetições de 3 frutos/parcela, para cada hortaliça. A aplicação dos revestimentos comestíveis foram realizadas através da imersão das hortaliças nas soluções pré-estabelecidas por 10 segundos, sendo em seguida, deixadas para secar em temperatura ambiente. As hortaliças frutos foram armazenados a 8°C e 24°C sendo realizada avaliações de aparência geral, escurecimento externo, mudança de coloração e enrugamento, de 3 em 3 e 2 em 2 dias, respectivamente. Pode-se concluir que as hortaliças (tomate, pimentão e jiló) apresentaram uma excelente combinação de açúcar e ácido, encontrando-se acima de 10, correlacionando a uma boa palatabilidade. De modo geral, O uso da embalagem a vácuo e PVC foram eficiente em manter a aparência externa e reduzir a perda de massa. A concentração utilizada da fécula de mandioca e do amido de milho não impediu o amadurecimento normal das hortaliças revestidas.

Palavras-chave: hortaliças-fruto, fécula de mandioca, refrigeração.

BIOMETRIC EVALUATION, QUALITY AND EDIBLE VEGETABLES FINISH FOR CONSERVATION ABSTRACT

The involvement of fruit with tapioca starch has been widely used for the reduction of post harvest losses by reducing metabolic activity and loss of water. The objective was to evaluate biometric characteristics, quality and the effects of different films in the conservation of five kinds of fruit-vegetables under two conditions of temperatures. The samples were comprised of 30 vegetables to the physical assessments. For the physico-chemical evaluations were used three replicates of 3 fruits / plot, for each vegetable. The application of edible coatings were carried out by immersing the vegetables in pre-set solutions for 10 seconds, and then left to dry at room temperature. The fruit vegetables were stored at 8 ° C and 24 ° C and held for overall appearance ratings, external dimming, color change and wrinkling, 3 3 and 2 on 2 days, respectively. It can be concluded that the vegetables (tomatoes, peppers and eggplant) presented an excellent combination of sugar and acid, lying above 10, correlating to a good palatability. In general, the use of vacuum packaging and PVC were effective in maintaining the external appearance and reduce weight loss. The concentration used for the cassava starch and corn starch did not prevent the normal ripening of the coated vegetables.

Keywords: vegetables, fruit, vegetables, fruit, starch, refrigeration.

¹ Aluna de Graduação do curso de Engenharia de Alimentos CCTA-UFCA, Pombal – Paraíba, e-mail: jaizia2011@gmail.com

² Engenheira Agrônoma, Doutora em Agronomia, Professora da Universidade Federal de Campina Grande (UFCA), Pombal/PB, e-mail: adrefesantos@yahoo.com.br