

CBFV 2009

XII Congresso Brasileiro de Fisiologia Vegetal
"Desafios para produção de alimentos e bioenergia"
7 a 12 de setembro de 2009 - Fortaleza - CE



Qualidade de banana minimamente processada imersa em calda comestível

Leonardo Thomaz Diniz¹, Adriano do Nascimento Simões², Thomás Valente de Oliveira¹, **Rolf Puschmann**¹

¹Departamento de Biologia Vegetal/UFV, Campus Viçosa, CEP 36.570-000, Viçosa-MG, fone (31) 3899-2591, e-mail: rolf@ufv.br ; ²Universidade Federal Rural de Pernambuco

Rodelas de bananas imersas em calda de maracujá contendo sacarose pode ser um sistema alternativo para aumentar o período de conservação. Porém, pouco conhece sobre as mudanças físico-químicas inerentes à qualidade de banana minimamente processada. Objetivou-se avaliar a qualidade de banana minimamente processada mantida imersa em calda comestível. Banana 'Prata', estágio de maturação correspondente a 16% de sólidos solúveis, foi minimamente processada em rodela de aproximadamente 1cm de espessura. Cerca de 60 gramas de rodela foram postas ou não, em 115 mL de calda contendo 15% de sacarose e 5% de polpa de maracujá, e mantidas por 8 dias a 5°C em potes de polipropileno. Avaliou-se acidez total titulável, pH, sólidos solúveis, luminosidade e firmeza, nas rodela e na calda. Após o corte, acidez, pH e sólidos solúveis das rodela não imersas em calda foram cerca de 0,4%, 5 e 16%, respectivamente, permanecendo praticamente constantes, até o 8º dia. A acidez das rodela imersas reduziu 0,1% e da calda aumentou 0,1%, durante a conservação. Em rodela imersas, o pH ficou em torno de 4 e 5, para rodela e calda respectivamente, enquanto que, o teor de sólidos solúveis da calda e das rodela permaneceu próximo de 16%, no 8º dia. A luminosidade das rodela foi cerca de 75, após o corte, após oito dias, esse valor reduziu para 70 e 56, para rodela imersas ou não em calda, respectivamente. A firmeza das rodela de banana, após o corte, foi em torno de 4 N, e reduziu para valores próximos de 2 e 3 N, em rodela imersas ou não, respectivamente, no 8º dia de conservação. Assim, a firmeza reduziu ligeiramente, mas houve estabilidade da cor e dos sólidos solúveis das rodela de bananas imersas em calda. Portanto, o sistema estudado preservou a qualidade, composição e cor, de rodela de banana.

Palavras-chave: banana, processamento mínimo, calda, qualidade, conservação

Órgão Financiador: CNPq/CAPES/FAPEMIG