



ANÁLISE SENSORIAL DE MAÇÃS UTILIZANDO COBERTURA COMESTÍVEL DE QUITOSANA

Jesus, J.A. de¹, Bianco, C.I.¹, Assis, O. B. G.², Britto, D.², Marjotta-Maistro, M. C.³,
Verruma-Bernardi, M.R.³

¹Curso de Bacharelado em Biotecnologia – Universidade Federal de São Carlos, Araras, São Paulo, ²Embrapa Instrumentação - São Carlos, São Paulo, ³Departamento de Tecnologia Agroindustrial e Sócio-Economia Rural – Universidade Federal de São Carlos, Araras, São Paulo, e-mail: jessica.dolly@hotmail.com

A perda de massa em maçãs 'Fuji' por desidratação durante o armazenamento resulta em enrugamento e degenerescências da polpa, tornando os frutos mais susceptíveis às alterações na cor com degradação de textura, nutrientes e de sabor. O objetivo deste trabalho foi avaliar a vida útil de maçãs da cultivar 'Fuji' revestidas com cobertura comestível de quitosana de média massa molar de origem comercial (Aldrich®), em ambiente refrigerado. Foram avaliadas maçãs revestidas em duas concentrações de polímeros (1 e 2 g/L), dissolvidos em meio ácido acético 1% (v/v), e maçãs não revestidas como referência. As frutas foram armazenadas a 5°C, em umidade relativa de 60%. A influência dos tratamentos foi avaliada através da medida de perda de massa e análise sensorial discriminativa. Durante três semanas, frutos de cada tratamento foram pesados e aplicou-se teste triangular com quinze provadores para verificar se havia diferença entre os frutos inteiros quanto à aparência e ao brilho. Os dados obtidos para perda de massa foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de significância. A interpretação dos resultados do teste triangular baseou-se no número total de julgamentos *versus* o número de julgamentos corretos utilizando a tabela adequada ABNT (1993). Os frutos de cada tratamento apresentaram gradativa perda de massa ao longo do período de armazenamento. Maçãs revestidas com quitosana na concentração 1 e 2 g/L demonstraram-se viáveis na preservação da vida útil dos frutos por apresentarem, em relação à massa inicial, menor perda de massa (3,01%) quando comparadas aos frutos controle que tiveram perda de 4,14%. Os testes triangulares não mostraram diferença significativa entre os tratamentos quanto ao brilho e aparência das frutas. Considerando os resultados obtidos, a cobertura filmogênica comestível de quitosana 1 e 2 g/L pode ser uma alternativa para o aumento da vida de prateleira e redução de perdas na condição pós-colheita.

Agradecimentos: FAPESP (2010/16633-4) e CNPDIA/EMBRAPA.