

141 - CONSERVAÇÃO DE GOIABAS MINIMAMENTE PROCESSADAS CV. PALUMA SOB A INFLUÊNCIA DE DIFERENTES EMBALAGENS

FLÁVIA APARECIDA DE CARVALHO MARIANO¹, LUIZ DE SOUZA CORRÊA²,
APARECIDA CONCEIÇÃO BOLIANI², ERICA RODRIGUES MOREIRA¹

Resumo - O processamento de goiaba para obtenção de polpa é uma atividade agroindustrial importante na medida em que agrega valor econômico à fruta. Com isso o objetivo do trabalho foi estudar frutos da cultivar de goiabeira cv. Paluma, submetidas ao processamento mínimo e armazenadas em dois tipos de embalagens, armazenados por seis dias. A pesquisa foi realizada no laboratório de Tecnologia de Alimentos, localizado na Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (Unesp), Câmpus de Ilha Solteira-SP. Utilizaram-se goiabas da cv. Paluma, sendo os frutos levados ao laboratório onde foram processados. Os tratamentos foram: embalagem PET e em bandeja de isopor com filme plástico (14 µm), em quatro épocas. Foram armazenadas durante seis dias sob temperatura de 8°C e umidade relativa de 80%. A cada dois dias de armazenamento refrigerado, foram retiradas três amostras de cada tratamento para as avaliações. Foram avaliados a perda de massa, pH, sólidos solúveis, acidez titulável, vitamina C e aparência visual. A embalagem de isopor (bandeja) com filme plástico proporcionou melhor conservação quando comparada com a embalagem PET, mantendo os frutos em boas condições por até quatro dias após processados. A embalagem PET tem tendência de acumular água em seu interior, desde o segundo dia de armazenamento, sendo inadequada para essa finalidade. O teor de vitamina C foi maior no final do processamento na embalagem PET.

Palavras-chave: processamento de frutas, qualidade, *Psidium guajava*.

Summary: The processing of guava for pulp production is an important agroindustrial activity, adding value to the crop. This study aimed to evaluate the fruits of guava cv. Paluma, minimally processed and stored in two types of containers, for six days. The experiment was conducted in the laboratory of Food Technology, Universidade Estadual Paulista "Julio de Mesquita Filho (Unesp), Campus de Ilha Solteira - SP. Guava fruits cv. Paluma were taken to the laboratory, processed and stored for six days at 8 ° C and relative humidity of 80%. Treatments were: PET and polystyrene trays with plastic wrap (14 µm) in four seasons. Every two days of storage three samples were taken from each treatment for evaluation of the loss of mass, the pH, the soluble solids, the acidity, the vitamin C content and the visual appearance. The styrofoam packing (tray) with plastic wrap provided better preservation compared to the PET packaging, keeping the fruits in good condition for up to four days after processing. The PET has a tendency to accumulate water in the package, from the second day of storage, and was inadequate for this purpose. The vitamin C content was higher at the end of processing in the PET packaging.

Key words: fruit processing, quality, *Psidium guajava*.

¹ Engenheira Agrônomo (a), doutorando (a) em Sistemas de Produção Câmpus de Ilha Solteira. Câmpus de Ilha Solteira, Av. Brasil 56, Ilha Solteira-SP, CEP 15385-000 E-mail: flaviamariano1@hotmail.com;

² Docentes do Departamento de Fitotecnia, Tecnologia de Alimentos e Socioeconomia/UNESP – Câmpus de Ilha Solteira, Av. Brasil 56, Ilha Solteira-SP, CEP 15385-000. E-mail: boliani@agr.feis.unesp.br, jacira@agr.feis.unesp.br, lcorreia@agr.feis.unesp.br.