

142 - VIDA-DE-PRATELEIRA DE GOIABAS, CV. SASSAOKA, MINIMAMENTE PROCESSADAS EM DIFERENTES EMBALAGENS

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

Resumo – O objetivo do trabalho foi estudar frutos da cultivar de goiabeira cv. Sassaoka, submetidas ao processamento mínimo e armazenadas em dois tipos de embalagens por seis dias. O experimento foi conduzido no laboratório de Tecnologia de Alimentos, localizado na Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (Unesp), Campus de Ilha Solteira – SP. Utilizaram-se goiabas da cv. Sassaoka, os frutos foram 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 comparadas com a embalagem PET, mantendo os frutos em boas condições por até quatro dias após processados. A embalagem PET apresentou tendência de acumular água dentro da embalagem, desde o segundo dia de armazenamento, sendo inadequada para essa finalidade. Os teores de vitamina C e sólidos solúveis foram maiores no final do processamento na embalagem PET, assim como o pH e acidez titulável.

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

Summary: The objective of this work was to investigate the guava cv. Sassaoka, minimally processed and stored in two types of containers, for eight days. The experiment was conducted in the laboratory of Food Technology, Universidade Estadual Paulista "Julio de Mesquita Filho (Unesp), Campus de Ilha S - SP. Guava fruits cv. Sassaoka, were taken to the laboratory, processed and stored for 6 days at 8 ° C and relative humidity of 80%. The 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 fruit 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 and soluble solids were higher at the end of processing in PET packaging, as well as the pH and the acidity.

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

⁽¹⁾ Engenheiro (a) Agrônomo (a), doutorando (a) em Agronomia/Sistemas de Produção, UNESP, Campus de Ilha Solteira, Av. Brasil 56, Ilha Solteira, SP, CEP 15385-000 E-mail: flaviamariano1@hotmail.com; erica_rmoreira@hotmail.com

⁽²⁾ Docentes do Departamento de Fitotecnia, Tecnologia de Alimentos e Sócio Economia/UNESP – Campus de Ilha Solteira, Av. Brasil 56, Ilha Solteira, SP, CEP 15385-000. E-mail: boliani@agr.feis.unesp.br, jacira@agr.feis.unesp.br, lcortea@agr.feis.unesp.br