

DIFERENTES CORTES PARA MELÃO MINIMAMENTE PROCESSADO

Cristiane Rosa Adams;

Fábio Junior Rodrigues;

Gilson Carlos de Bona;

Claudia Klein.

Resumo

O melão tem potencial para ser um produto minimamente processado. Este processamento envolve várias etapas, mas que mantém o produto com suas características frescas, além de oferecer ao consumidor a oportunidade de consumir produtos com menor tempo de preparo, com qualidade e menor exigência em espaço para armazenamento. Neste trabalho, objetivou-se avaliar diferentes cortes em melão minimamente processado. Os frutos, passaram por lavagem em água corrente, descasque e corte manual, embalagem e armazenamento. Aos 0 e 15 dias foram realizadas as análises de perda de massa, pH, acidez total titulável, sólidos solúveis totais e relação de acidez titulável e sólidos solúveis. Os resultados evidenciaram perda de massa em todos os tratamentos, chegando a perdas de até 12,60%; os valores de pH diminuíram em todos os tratamentos; a acidez titulável teve aumento em um dos tratamentos, mantendo-se os outros dois levemente abaixo do valor da testemunha. O grau Brix apresentou redução em todos os tratamentos em relação à testemunha. Conclui-se que não houve diferença entre os cortes no processamento mínimo de melão.

Palavras chave: perda de massa; tipos de cortes; brix.

1 INTRODUÇÃO

O melão é um fruto promissor para o processamento mínimo, devido ao seu tamanho, à casca e sementes presentes (LOPES, 2012). Desta forma,

técnicas que permitam seu armazenamento durante maior tempo pós-colheita e corte têm de ser estudadas.

O processamento mínimo é classificado como toda modificação no produto, onde o mesmo permaneça fresco. Esse processo envolve desde operações de limpeza, lavagem, seleção, descascamento, corte, embalagem e armazenamento (LOPES, 2012).

Essa forma de processamento tem ganhado ênfase no mercado pela facilidade do consumo imediato e por proporcionar um produto com características similares ao fruto intacto. No entanto, operações inevitáveis ao preparo, tais como o descasque e a redução do tamanho do fruto ou hortaliça, resultam em perda de água e aceleração da ação enzimática. O processamento contribui também para o crescimento de microrganismos, pelo fornecimento de substrato alimentício proveniente dos exsudatos na superfície cortada. Assim, o fruto cortado torna-se ainda mais perecível do que o intacto (sem processamento) (LOPES, 2012).

Os produtos minimamente processados apresentam maior atividade metabólica, com elevada taxa respiratória e de deterioração (SOUZA, 2006). Neste sentido, o objetivo deste trabalho foi avaliar a influência dos tipos de corte em melão minimamente processado.

2 DESENVOLVIMENTO

Os frutos de melão amarelo foram adquiridos em um mercado na cidade de São Miguel do Oeste - SC e encaminhados ao laboratório Multiuso da Universidade do Oeste de Santa Catarina (Unoesc).

O primeiro procedimento realizado foi a lavagem em água corrente.

Foram realizados manualmente três tipos de cortes nos frutos, sendo corte em fatias sem casca com aresta de 3 cm, corte triangular com casca, de aresta 5 cm e picadinho sem casca, sendo cortados as fatias em pedaços de 1 cm de aresta. Os cortes foram acondicionados em bandejas de poliestireno expandido e coberto com filme de policloreto de polivinila, sendo armazenadas sob refrigeração $\pm 0,9$ °C. As análises foram realizadas nos dias 0 e 15.

As análises realizadas foram: perda de massa, sendo realizadas as pesagens no momento inicial e após 15 dias com o auxílio de uma balança semi analítica; potencial hidrogeniônico (pH), que foi medido diretamente na polpa triturada por pHmetro digital; nível de acidez titulável, que foi determinada através da titulação de 10 mL de polpa homogeneizada, diluída em 90 mL de água destilada, com solução padronizada de hidróxido de sódio a 0,1 mol L⁻¹, na presença de fenolftaleína como indicador. O resultado foi expresso em % de ácido cítrico; teor de sólidos solúveis (° Brix), foi utilizado refratômetro manual digital e os resultados foram expressos em graus Brix, corrigidos a temperatura; O valor do ratio foi obtido a partir da relação entre sólidos solúveis e acidez titulável (SST/ATT).

Todos os resultados obtidos foram avaliados e discutidos através de análise comparativa.

Os resultados obtidos em relação à perda de massa, demonstraram que houveram perdas entre 10,0% e 12,6% (Tabela 1). Essa perda foi relacionada com a contaminação microbológica, que iniciou seu processo de degradação da fruta, havendo essa perda de massa.

Os valores de pH tiveram as variações de 4,05 à 5,14. Esses valores ficaram abaixo dos encontrados por Russo (2012), que ficaram entre 5,27 a 5,68. Em todos os cortes observou-se que o pH aumentou, devido ao material não ter sido desinfetado após os cortes, o que propiciou a fermentação em virtude de contaminação microbológica. Segundo Russo (2012), a estabilidade no valor de pH é indicativo que o produto não sofreu nenhum tipo de fermentação em virtude de uma possível contaminação microbológica.

Os valores de acidez titulável não se distanciaram muito da testemunha, apenas o tratamento de picadinho que apresentou valor de acidez maior que os demais tratamentos. Esse aumento pode ser justificado por ser o tratamento que apresentou a maior contaminação microbológica visualmente. Mas segunda Menezes et al. (1998) consideram que as variações na ATT de melão não têm importância comercial devido à baixa concentração.

Para os teores de sólidos solúveis, como o melão não aumenta seu teor de açúcar após a colheita, por não apresentar reservas de amido (CARVALHO, 1995) e devido às contaminações microbiológicas, o teor de sólidos solúveis reduziu nos três tratamentos em relação à testemunha. O valor de SST é muito importante em melão, sendo tradicionalmente utilizado para avaliar qualidade dos frutos. Os açúcares normalmente constituem de 65 a 85% dos sólidos totais (SOUZA, 2006). Nos países importadores o SST acima de 10% é considerado um critério de aceitação comercial, sendo usado como referencial padrão de exportação (SOUZA, 2006).

A relação sólidos solúveis/acidez titulável é uma das formas mais utilizadas para a avaliação do sabor pois essa relação dá uma boa ideia do equilíbrio entre esses dois componentes (CARVALHO, 1995). Essa relação é também utilizada para avaliar a palatabilidade das frutas, indicando que valores maiores indicam frutos com maior equilíbrio entre açúcares e acidez.

3 CONCLUSÃO

Após quinze dias de armazenamento, as análises mostraram que não houve superioridade de qualquer dos tratamentos estudados para melhor manter as características do melão minimamente processado.

REFERÊNCIAS

RCARVALHO, H.A. de; CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B.; MENEZES, J.B. Vida útil pós-colheita de melão 'Yellow King'. Rev. Bras. Frutic., v. 17, n. 3, p. 111-118, dez., 1995

LOPES, Silmara Azevedo, et al., Avaliação Físico-Química de Melão Cucumis melo L. (Cv.Espanhol) Minimamente Processado Armazenado Sob Refrigeração em Diferentes Tipos de Embalagens. Anais do VII CONNEPI, Palmas, 2012.

MENEZES, João. et al., Caracterização do melão tipo Galia durante o armazenamento. Anais de Horticultura Brasileira. Brasília, 1998.

SOLDERA, Chrystopher. Qualidade Pós-Colheita De Melão Amarelo (Espanhol), Tratado Com 1-Mcp e Armazenado em Refrigeração. Ijuí, 2015. Monografia (Graduação em Agronomia). Ijuí, 2015

SOUZA, Pahlevi Augusto de. Avaliação Físico-Química de Melão Cucumis melo L. (Cv.Espanhol) Minimamente Processado Armazenado Sob Refrigeração em Diferentes Tipos de Embalagens. Viçosa, 2006. Tese (Doutorado em Fitotecnia). Viçosa, 2006

Sobre o(s) autor(es)

Cristiane Rosa Adams, Acadêmica de Agronomia; cristiane.adams@hotmail.com

Fábio Júnior Rodrigues, Acadêmico de Agronomia; fabiojunior.rodrigues@hotmail.com

Gilson Carlos de Bona, Acadêmico de Agronomia; gylsondebona@hotmail.com

Claudia Klein, Professora Unoesc SJ Cedro; klein811@hotmail.com

Tabela 1 - Perda de massa de melão minimamente processado 15 dias após a aplicação dos tratamentos (cortes) . São José do Cedro - SC, 2017

Tratamento	Perda Massa (%)
Picadinho sem Casca	10,00%
Triangular com Casca	12,60%
Fatia sem Casca	11,20%

Fonte: Os autores (2017).

Tabela 2 - Valores de pH em melão minimamente processado 15 dias após a aplicação dos tratamentos (cortes) . São José do Cedro - SC, 2017

Tratamento	pH
Inicial	5,77
Picadinho sem Casca	4,05
Triangular com Casca	5,14
Fatia sem Casca	4,27

Fonte: Os autores (2017).

Tabela 3 - Valores da acidez titulável expresso em porcentagem de ácido cítrico em melão minimamente processado 15 dias após a aplicação dos tratamentos (cortes). São José do Cedro - SC, 2017

Tratamento	Acidez total Titulável (%)
Inicial	0,98
Picadinho sem Casca	1,24
Triangular com Casca	0,90
Fatia sem Casca	0,95

Fonte: Os autores (2017).

Tabela 4 - Valores de Sólidos Solúveis Totais, expresso em graus Brix m melão minimamente processado 15 dias após a aplicação dos tratamentos (cortes). São José do Cedro - SC, 2017

Tratamento	° Brix
Inicial	8.94
Picadinho sem Casca	8.24
Triangular com Casca	7.26
Fatia sem Casca	7.30

Fonte: Os autores (2017).

Tabela 5 - Relação entre Sólidos Solúveis Totais (SST) e Acidez Titulável Total (ATT) m melão minimamente processado 15 dias após a aplicação dos tratamentos (cortes). São José do Cedro - SC, 2017

Tratamento	Relação SST/ATT
Inicial	9,12
Picadinho sem Casca	6,64
Triangular com Casca	8,06
Fatia sem Casca	7,68

Fonte: Os autores (2017).



Fonte: