

CONSERVAÇÃO DE ABACAXI EM FUNÇÃO DE DIFERENTES EMBALAGENS: RELATO DE AULA PRÁTICA

Marco Antônio Anzolin Winter; Mauri Banhara; Claudia Klein

Resumo

O abacaxi é uma fruta com alto valor de consumo no mercado mundial, vale ressaltar que o Brasil é um importante produtor do mesmo, sendo assim é de suma importância que os cuidados com o fruto sejam feitos para que a demanda de consumo seja suprida. O objetivo deste trabalho foi avaliar a conservação do abacaxi submetido a dois tipos de embalagens. As avaliações realizadas foram de sólidos solúveis totais (SST), acidez total titulável (ATT), % de perda de massa e pH. O abacaxi foi cortado em fatias e armazenado em diferentes embalagens, saco zip e bandeja de isopor, mantido na geladeira por 8 dias à uma temperatura de aproximadamente 0,6° C. A utilização do saco zip obteve melhores resultados comparando ao uso da bandeja de isopor.

Palavras-chave: Avaliação; Processamento mínimo; Consumo.

1 INTRODUÇÃO

O abacaxi é um fruto que se destaca no agronegócio, como um produto com elevada importância socioeconômica, sendo considerado fonte geradora de empregos e também de renda em todos os setores da cadeia produtiva (BOTREL, 2007).

O uso de embalagens se tornou algo corriqueiro no dia-a-dia, além da utilização para transportar alimentos, as mesmas são utilizadas para armazenamento e conservação.

A qualidade de frutas e verduras, engloba várias características tanto visuais como de aroma, sabor e também de valores nutricionais. Para isso é de suma importância que o armazenamento seja realizado da melhor forma

possível, em embalagens adequadas para que seus atributos sejam conservados em quantidade e qualidade.

O objetivo principal foi realizar uma análise comparativa de embalagens para o armazenamento e conservação de abacaxi fatiado em rodela em ambiente refrigerado.

2 DESENVOLVIMENTO

A fruta (abacaxi) foi adquirido em mercado local no município de São Miguel do Oeste, em aula pratica foi lavado e deixado escorrer, posteriormente foi realizado corte da fruta e pesagem. Em laboratório foi esmagado e homogeneizado a polpa para a análise de SST, com auxílio de um conta gotas foi colocado uma gota do suco no refratômetro para obtenção dos teores de sólidos solúveis totais. Com o peagâmetro de bancada foi realizado a quantificação do pH da amostra . A acidez titulável foi obtida com a titulação de NaOH 0,1 N . Estes dados obtidos são referentes ao padrão de colheita.

O abacaxi foi fracionado e levado a geladeira em duas diferentes embalagens (Figura 1), bandeja de isopor e saco zip, por um período de 8 dias na temperatura de 0,6 °C.

Após o período foram realizados os mesmos procedimentos em laboratório , com a obtenção de dados como acidez titulável, perda de massa, relação entre sólidos solúveis totais e acidez titulável.

Na avaliação dos valores de sólidos solúveis totais observou-se (Gráfico 1), que no saco zip o grau brix 13(°BRIX) se manteve em relação ao padrão colheita, já na bandeja de isopor os valores de grau brix aumentaram 13,5(°BRIX). De acordo com avaliações sensoriais nas instituições de pesquisa do abacaxi, os frutos comercializados devem apresentar teor médio mínimo de sólidos solúveis totais correspondente a 12 °BRIX, este valor também é considerado crítico para o ponto de colheita da fruta (BOTREL, 2007), deste modo evienciou-se que o fruto utilizado estava dentro dos padrões recomendados, em % mais elevadas, evidenciando a concentração de ácido cítrico no fruto.

Sobre os valores de acidez titulável (ATT) (Gráfico 2), constatou-se que em ambas as embalagens a ATT diminuiu. No padrão colheita foi verificado o valor de 12,48%, na bandeja 12,16%, e no saco zip 11,52%. Conforme Botrel (2007), acidez titulável total geralmente varia de 0,6% a 1,6% e é expressa como porcentagem de ácido cítrico.

A respeito dos valores obtidos sobre a relação entre Sólidos solúveis totais e acidez titulável total (RATIO), observou-se um aumento dos valores comparando-se ao valor obtido no padrão colheita. Os valores de SST/ATT verificam o balanço de ácidos e de açúcares, sendo assim, quando os valores desta relação estão altos, significa que o fruto está em um bom grau de maturação, pois esse grau aumenta quando há decréscimo de acidez e alto teor de SST, decorrentes da maturação (CHITARRA; CHITARRA, 2005).

Sobre os valores de pH do abacaxi obtidos, observa-se que a fruta armazenada no saco zip manteve os padrões conforme a colheita (3,58), já o armazenado em bandeja de isopor, evidenciou-se acréscimo (3,65). De acordo com Botrel (2007) a acidez é um fator variável entre cultivares e também entre frutos de uma mesma cultivar, podendo diferir-se ainda entre secções de um mesmo fruto, o pH da polpa se enquadra na faixa de 3,7 a 3,9.

Considerando os valores de perda de massa (Gráfico 5), constatou-se que no saco zip foi de 0,16% e na bandeja de isopor 2,46%, a perda de água deve-se a transpiração, variando também conforme armazenagem e temperatura.

3 CONCLUSÃO

A utilização da bandeja de isopor como embalagem para o abacaxi, apresentou algumas desvantagens comparado ao armazenamento em saco zip. Destaca-se que os valores de Brix e de pH foram conservados com o saco zip, os demais parâmetros analisados obtiveram mudanças tanto para a bandeja de isopor quanto para o saco zip, desta forma afetando as composições químicas e físicas da fruta.

REFERÊNCIAS

CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2.ed. Lavras: UFLA, 2005. 783p.

BOTREL, N. Abacaxi: pós colheita. Embrapa Agroindústria de Alimentos. 2. ed. rev. e atual. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 58p. 2007.

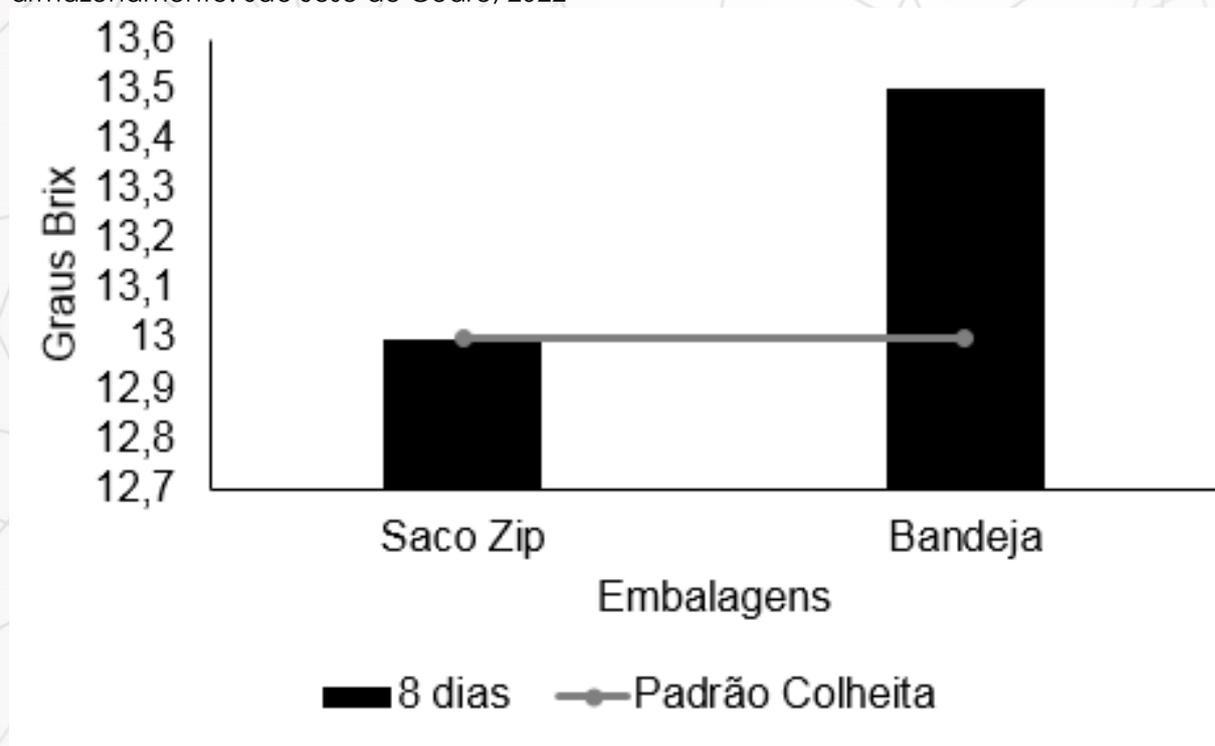
Disponível em:

https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/1009127/1/abacaxi_poscolheira.pdf. Acesso em: 04 abril. 2022.

Sobre o(s) autor(es)

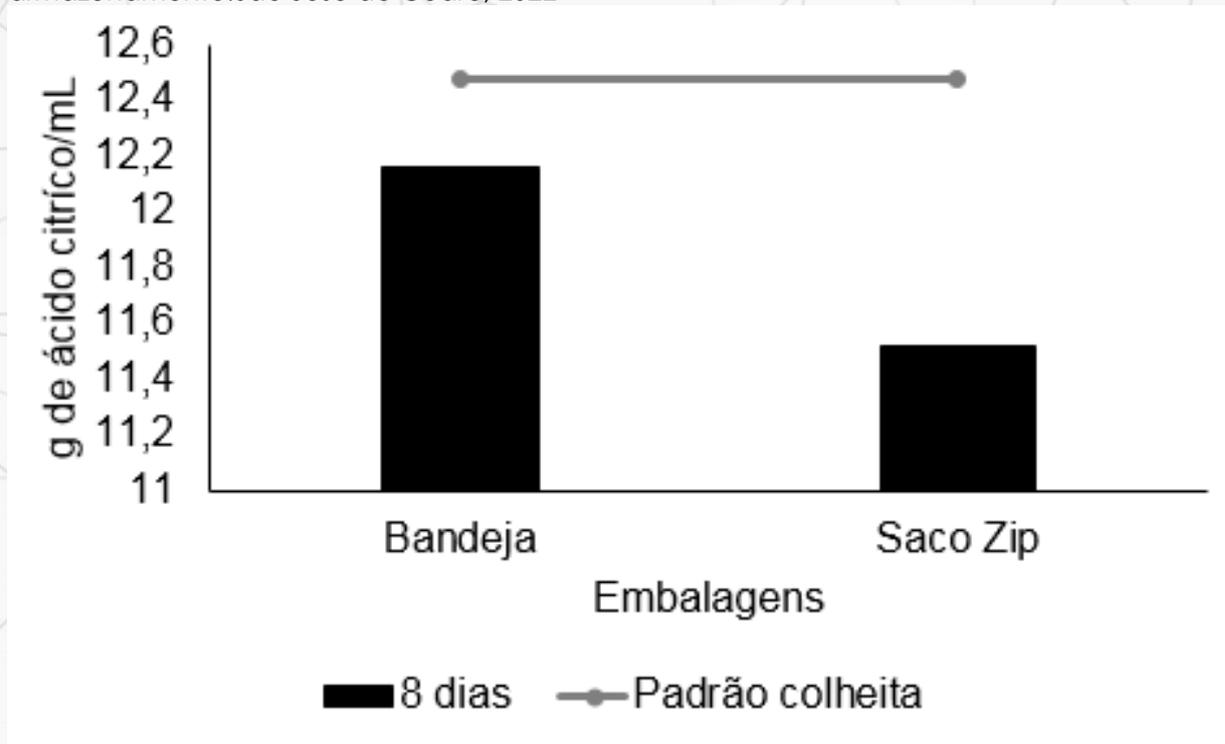
Acadêmicos do Curso de Agronomia da Unoesc Campus São José do Cedro.

Gráfico 1- Sólidos Solúveis Totais de abacaxi em função das diferentes embalagens de armazenamento. São José do Cedro, 2022



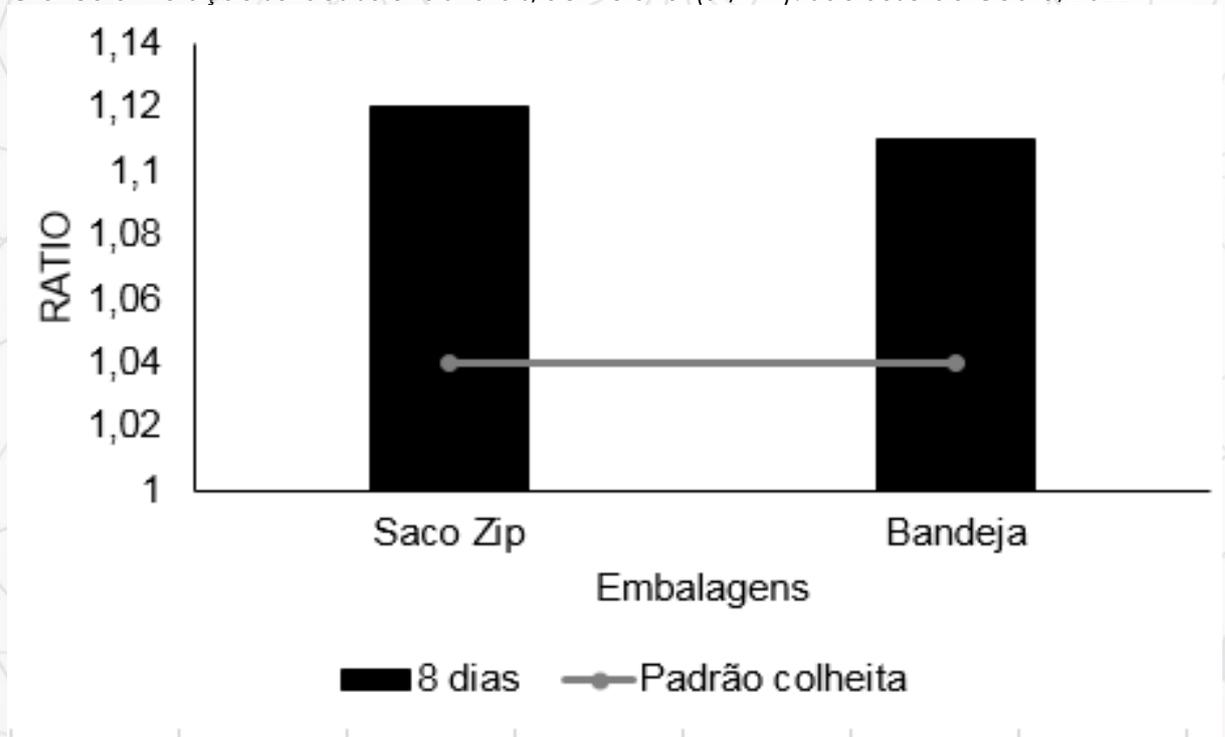
Fonte: Os autores.

Gráfico 2-Acidez total titulável de abacaxi em função das diferentes embalagens de armazenamento.São José do Cedro, 2022



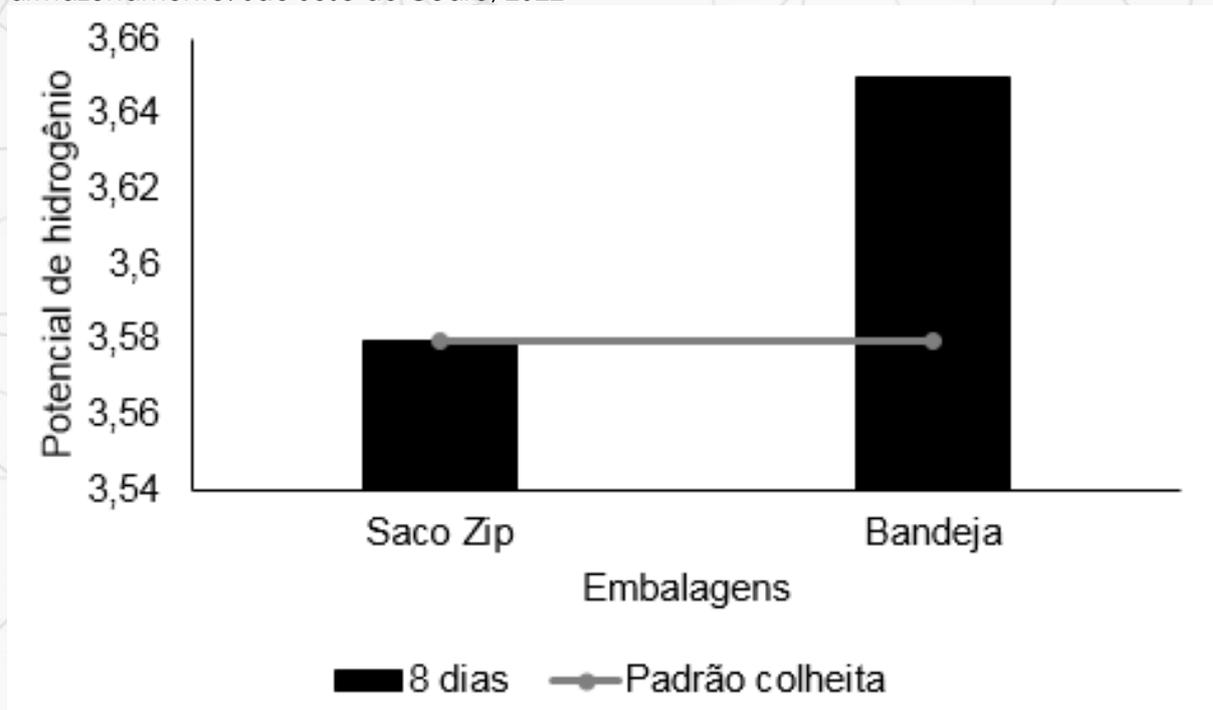
Fonte: Os autores

Gráfico 3- Relação sólidas solúveis totais/ac titulável (ST/ATT). São José do Cedro, 2022



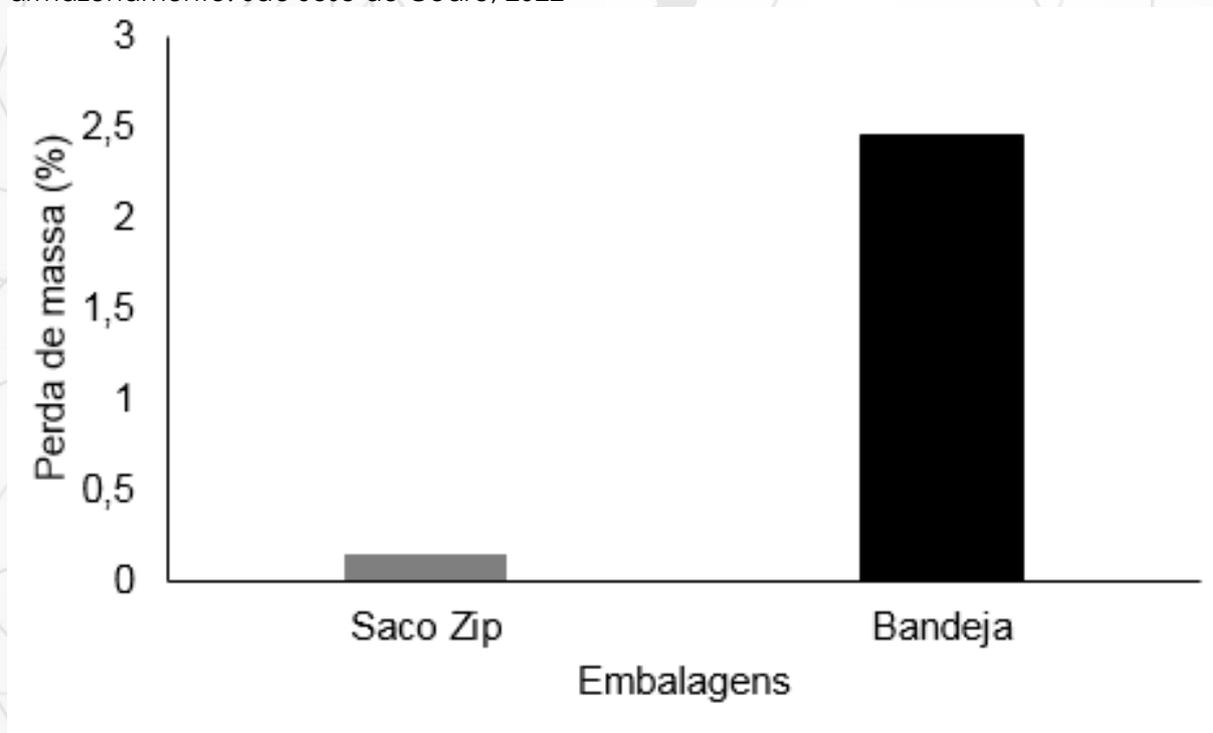
Fonte: Os autores

Gráfico 4-Potencial hidrogênionico de abacaxi em função das diferentes embalagens de armazenamento. São José do Cedro, 2022



Fonte: Os autores

Gráfico 5- Perda de massa de abacaxi em função das diferentes embalagens de armazenamento. São José do Cedro, 2022



Fonte: Os autores

Figura 1- Embalagens de armazenamento (A) Saco Zip e (B) Bandeja de Isopor. São José do Cedro, 2022



Fonte: Os autores