

APLICAÇÃO DE ÁCIDOS ORGÂNICOS E SAL EM SUBSTITUIÇÃO AO METABISSULFITO DE SÓDIO EM MAÇÃS CUBO DESIDRATADAS

Pesquisador(es): GIORDAN, Barbara Helen; SOUZA, Edson Luis de.; SOARES, Fabiana Andreia Schäfer De Martini.

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências da Vida

Resumo: Cada vez mais a população adota uma dieta saudável e se torna exigente quanto ao valor nutricional e sensorial dos alimentos adquiridos, sendo estes os principais motivos pelo aumento na procura de alimentos desidratados. O escurecimento enzimático é um fenômeno amplamente difundido que induz severas mudanças de cor, sabor indesejável e perdas nutricionais e está relacionado à ação da enzima polifenoloxidase, que utiliza compostos fenólicos como substratos. Sendo assim, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a aplicação de soluções conservadoras contendo ácido cítrico (AC), ácido ascórbico (AA) e cloreto de sódio (NaCl) em substituição ao metabissulfito de sódio na preservação e manutenção da cor de maçãs cubo desidratadas. Foram realizadas análises para avaliar a estabilidade das maçãs, através de análises de teor de umidade, pH, oBrix e Análise Sensorial. Ao final do processo de secagem, o teor de umidade final das maçãs cubo desidratadas foi de aproximadamente 3,56%. Os valores de pH em todas as soluções mantiveram-se semelhantes, diminuindo gradativamente conforme a concentração dos ácidos aumentava. Os valores de oBrix também apresentaram poucas variações, que, quando ocorreram, podem ser explicadas devido ao teor de sólidos solúveis presentes naturalmente nas frutas in natura. Conforme análises realizadas, pode-se perceber que a solução conservadora contendo ácido ascórbico, ácido cítrico e NaCl foi eficaz para controlar o escurecimento enzimático de maçãs cubo desidratadas, servindo como substituto em potencial ao Metabissulfito de Sódio.

Palavras-chave: Solução conservadora. Escurecimento enzimático. Polifenoloxidase. pH.

E-mails: barbaragiordan@hotmail.com, fabiana.soares@unoesc.edu.br