

AVALIAÇÃO DA CONSERVAÇÃO DE CORTES DE ABACAXI PÓS-COLHEITA SOB REFRIGERAÇÃO CONTROLADA

Pesquisador(es): GIARETTA, Adriano; SCARAVONATTI, Guilherme Maldaner; PELLEGRINI, Renan; KLEIN, Claudia

Curso: Curso de Agronomia

Área: Ciências da vida: Ciências Agrárias e Veterinária

Resumo: Para expandir os mercados nacional e internacional de frutas frescas, houve o interesse pelo consumo de produtos "prontos para o consumo". Com isso surgiu a necessidade de estudos sobre o melhor acondicionamento e conservação dos frutos. Este estudo avaliou a conservação do abacaxi em temperatura controlada de 0,9 °C em embalagem pet com diferentes cortes, sendo cortado em fatias e em cubos. Foi avaliado a massa inicial, pH inicial, acidez titulável e quantidade de açúcar presente no fruto (graus brix) e após 15 dias de armazenamento foi reavaliado estas características químicas onde observou-se notável perda da qualidade do produto sendo que após o período de armazenamento houve um aumento do pH, aumento da acidez titulável e diminuição da massa e dos teores de açúcar do abacaxi isso provavelmente devido a iniciação de decomposição do produtos. O trabalho demonstrou que quanto menor era o tamanho do corte maior foi a sua degradação, sendo que esta técnica de refrigeração por si só não se mostrou eficaz para a conservação dos cortes de abacaxi em pós-colheita.

Palavras-chave: Abacaxi. Acidez titulável. pH. Refrigeração. Acondicionamento.

E-mails: giarettadriano@gmail.com; gui_gba_s_@hotmail.com