

(S6-P110)

## QUALIDADE DE GOIABAS VERMELHAS EM FUNÇÃO DO PROCESSAMENTO MÍNIMO E DA TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO

**PATRÍCIA MARIA PINTO, FLAVIA CRISTINA CAVALINI, SARAH MARIA ATHIÊ, MARCOS JOSÉ TREVISAN e ANGELO PEDRO JACOMINO**

Universidade de São Paulo / Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”  
Departamento de Produção Vegetal, Av. Pádua Dias, 11, CP 09, Piracicaba, SP, Brasil, cep13418-900  
[jacomino@esalq.usp.br](mailto:jacomino@esalq.usp.br)

### RESUMO

O processamento mínimo de frutas oferece produtos com conveniência e permite a avaliação imediata da qualidade interna dos mesmos. O objetivo do trabalho foi avaliar a influência do processamento mínimo na qualidade de goiabas de polpa vermelha da variedade Pedro Sato. Goiabas recém colhidas foram minimamente processadas em fatias e rodela e armazenadas a 5°C e 15°C. Goiabas inteiras, armazenadas nas mesmas condições, foram utilizadas como controle. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado em esquema fatorial com 6 tratamentos e 4 repetições de 4 goiabas ou bandejas com 200g de goiaba minimamente processada. As avaliações foram realizadas a cada 3 dias por até 9 dias. Tanto o processamento mínimo quanto a temperatura de 15°C favoreceram a perda da firmeza das goiabas. Apenas as goiabas inteiras armazenadas a 5°C mantiveram-se firmes. Goiabas inteiras e minimamente processadas armazenadas a 15°C tornaram-se mais amarelas que aquelas armazenadas a 5°C, porém não houve influência do processamento mínimo. Por outro lado, a coloração da polpa foi sensivelmente afetada pelo processamento mínimo. Nas goiabas inteiras a polpa adquiriu coloração vermelha mais intensa que naquelas minimamente processadas. O processamento mínimo parece ter prejudicado o amadurecimento dos tecidos, embora, era de se esperar que o estresse causado pelos cortes aumentasse a produção de etileno levando ao amadurecimento mais rápido. Os teores de licopeno passaram de 6,20 $\mu\text{g}\cdot\text{g}^{-1}$  no momento da colheita para valores entre 19,53 e 29,64 $\mu\text{g}\cdot\text{g}^{-1}$  durante o armazenamento, independente da temperatura de armazenamento. Na maioria dos tratamentos com processamento mínimo os teores de licopeno foram menores que nas goiabas inteiras. O teor de ácido ascórbico também aumentou após a colheita passando de 21,8 $\text{mg}\cdot 100\text{g}^{-1}$  para valores entre 52,3 e 60,7, independente da temperatura e o processamento mínimo. A acidez titulável manteve-se estável e houve redução no teor de sólidos solúveis independentemente dos tratamentos.