

(S6-O204)

GOIABA MINIMAMENTE PROCESSADA: UMA OPÇÃO ATRAENTE E NUTRITIVA

ANGELO PEDRO JACOMINO

Prof. Dr., Universidade de São Paulo, C. P. 09
jacomino@esalq.usp.br, Piracicaba, SP, Brasil

RESUMO

A goiaba é originária da região tropical das Américas e foi disseminada para as diferentes regiões do mundo. O Brasil é o segundo maior produtor mundial de goiaba e as principais variedades produzidas são Kumagai (polpa branca) e Paluma (polpa vermelha). A goiaba é uma fruta bastante conveniente, pois pode ser consumida com a casca e as sementes. Entretanto, quando apresentada em pedaços exibe toda sua variedade de cores que a torna ainda mais atraente.

Um projeto conduzido na ESALQ-USP, Brasil, visa desenvolver a tecnologia de processamento mínimo de goiabas, buscando associar variedades de polpa branca com as de polpa vermelha. Estão sendo estudados estádios de maturação para a colheita, tipos de corte, materiais de embalagem, temperatura de armazenamento e forma de apresentação, dentre outros aspectos. Também estão sendo determinados os efeitos do processamento mínimo nas características de qualidade físico-química, sensorial, microbiológica e nutricional. Os resultados têm mostrado que é possível obter produtos bastante atraentes de goiabas de polpa branca associadas à goiabas de polpa vermelha, em cortes do tipo fatias ou rodela. O aspecto nutricional também é valorizado uma vez que a goiaba branca possui elevado teor de ácido ascórbico, enquanto a goiaba vermelha é rica em licopeno. Os teores de sólidos solúveis e acidez titulável se mantêm praticamente estáveis após o processamento. Há pequena perda de licopeno na goiaba vermelha e incremento no teor de vitamina C na goiaba branca. A perda de firmeza é bastante rápida, pode haver escurecimento da polpa na região placentária e/ou aspecto de ressecamento no mesocarpo, fatores que limitam a vida útil. Há necessidade do uso de refrigeração e atmosfera modificada que se bem otimizadas podem permitir a conservação do produto por até 10 dias. A determinação do estágio de maturação ideal também é fator determinante do sucesso desta técnica. Os resultados parciais indicam potencial de adoção desta técnica pelo setor produtivo.