



Pesquisa da Esalq analisa técnicas de controle

O consumo de produtos minimamente processados tem aumentado significativamente nos últimos anos. Um dos principais motivos é o incremento de novas tecnologias na indústria alimentícia, que proporciona a chegada aos pontos de venda de produtos naturais modificados fisicamente, mas que mantém a qualidade nutricional idêntica aos produtos comprados in natura.

Frutas como a goiaba e o mamão apresentam um rápido quadro de amadurecimento quando conservados em temperatura ambiente. Encontrar técnicas de processamento mínimo para casos como o da goiaba foi o desafio da pesquisadora Patrícia Maria Pinto. A agrônoma desenvolveu o estudo "Processamento mínimo de goiabas: estágio de maturação e controle da senescência", com objetivo de definir o melhor estágio de maturação para o processamento mínimo, em rodela, de goia-

bas 'Kumagai' (polpa branca) e 'Pedro Sato' (polpa vermelha), bem como utilizar meios de controlar a senescência desses frutos.

O resultado considerou goiabas do estágio verde-amarelado, minimamente processadas, tratadas por 12 horas com 1-MCP e embaladas com filme de polipropileno de 52mm. "A combinação das técnicas de controle da senescência no processamento mínimo resultou em um mix de goiabas brancas e vermelhas, proporcionando, assim, um visual mais atrativo", confirma a pesquisadora.

"Para a cadeia produtiva, as vantagens desse sistema são o aumento da rentabilidade dos produtores, a fixação da mão-de-obra nas regiões produtoras e a facilitação do manejo do lixo. Restaurantes e redes de fast food também ganham com a versão minimamente processada, uma vez que conseguem economizar espaço de armazenamento e tempo de preparo".