

ATMOSFERA MODIFICADA NA CONSERVAÇÃO A FRIO DE ARILOS DE ROMÃS MINIMAMENTE PROCESSADOS

Bruno Paulus Scheffer¹, Thaina Raupp Duarte², Fernando Cerbaro Palhano², Bruna Costa², Eduardo Seibert³

¹IFC – Campus Santa Rosa do Sul/Aluno do Curso Técnico em Agropecuária/ brunopaulus2011@gmail.com

²IFC – Campus Santa Rosa do Sul/Estudante de Engenharia Agrônômica/ thainaduarte1@hotmail.com

³IFC – Campus Santa Rosa do Sul/ Professor Orientador/ eduardo.seibert@santarosa.ifc.edu.br

Palavras-Chave: *Punica granatum*, processamento mínimo, atmosfera modificada.

INTRODUÇÃO

A romãzeira, *Punica granatum* L., pertencente à família Punicaceae, é um arbusto ramificado com cerca de 3 m de altura. Os frutos são do tipo baga com uma casca coriácea, e as sementes são angulares cobertas por um tegumento que constitui a parte comestível do fruto, chamada de arilo. Além da importância na medicina, a romã é amplamente utilizada na indústria de alimentos, na fabricação de sucos, geleias, aromatizantes, corantes e na indústria de cosméticos, na fabricação de sabonetes, hidratantes, xampus e condicionadores. Recentemente, a importância da espécie tem despertado o interesse de produtores em todo Brasil. Devido a suas várias propriedades a romã vem abrindo portas para o comércio mundial, “in natura” em sucos e sob a forma minimamente processada. A área cultivada vem se expandindo em alguns países, tendo em vista a demanda pelo produto por parte da indústria e a visão de ampliar o uso do fruto para comercialização na forma ‘in natura’ além do uso na indústria de alimentos. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade pós-colheita de arilos de romãs minimamente processados refrigerados sob atmosfera normal e modificada.

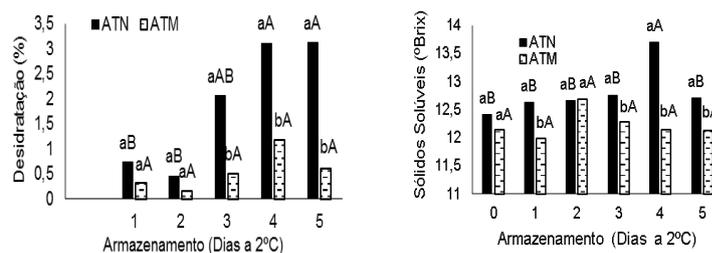
METODOLOGIA

Os frutos foram colhidos na safra de 2017 em um pomar doméstico no município de Santa Cruz do Sul-RS. Os frutos foram transportados para o Laboratório de Pós-colheita do IFC - Campus Santa Rosa do Sul. As frutas inteiras foram devidamente higienizadas. Os frutos foram abertos, cortando-se a casca, e separados os arilos. Os arilos danificados foram descartados. Cada embalagem recebeu aproximadamente 75 gramas de arilos. Os arilos foram submetidos a dois tratamentos, atmosfera normal (ATN), em que os arilos permaneceram em embalagens plásticas com uma abertura na tampa, e em atmosfera modificada (ATM), em que os arilos foram dispostos em embalagens plásticas de 10 x 10 cm e altura de 6cm, porém com a tampa completamente fechada e envolta por parafilme. Os arilos foram armazenados em câmara fria a 2°C, sendo as análises diárias realizadas na instalação do experimento e durante 5 dias de armazenagem. Cada tratamento foi constituído por 3 embalagens, que formaram as repetições. As análises realizadas foram: desidratação, sólidos solúveis (°Brix), conteúdo de suco extraído (%) e a acidez titulável. O delineamento experimental foi em esquema fatorial 2x6, constituído de 2 tratamentos, em 6 datas de avaliações. Os resultados foram submetidos à análise de variância, e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade de erro.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A desidratação apresentou diferenças somente a partir de 3 dias em armazenagem, quando os arilos em ATN desidrataram mais devido ao contato com o ambiente da câmara fria (Gráfico 01). Em ATN a desidratação foi maior após 4 e 5 dias de armazenados. Para a ATM não houve diferença estatística entre as saídas. Os sólidos solúveis apresentaram diferença em todas as saídas nos dois tratamentos, exceto em 0 e 2 dias. O maior teor de sólidos em ATN ocorreu aos 4 dias de armazenagem, diferindo dos demais dias. Para ATM não houve diferenças (Gráfico 01).

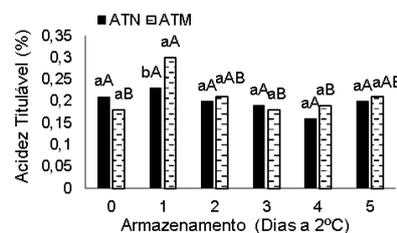
Gráfico 01- Perda de massa fresca (%) e sólidos solúveis (°Brix) em arilos de romã minimamente processados e armazenados em atmosfera normal e modificada por até 5 dias a 2°C.



*Letras minúsculas diferentes indicam diferenças entre tratamentos em cada dia de avaliação. Letras maiúsculas diferentes indicam diferenças dentro de cada tratamentos ao longo dos dias de avaliação.

A acidez apresentou diferença estatística somente na saída do dia 1. Em ATN não houve diferença entre os dias de análises, porém em ATM a maior acidez foi encontrada na saída do dia 1 (Gráfico 02).

Gráfico 02- Acidez titulável (%) de arilos de romã minimamente processados e armazenados em atmosfera normal e modificada por até 5 dias a 2°C.



*Letras minúsculas diferentes indicam diferenças entre tratamentos em cada dia de avaliação. Letras maiúsculas diferentes indicam diferenças dentro de cada tratamentos ao longo dos dias de avaliação.

CONCLUSÃO

O tratamento atmosfera modificada (ATM) foi efetivo em diminuir a desidratação e maturação de arilos de romãs minimamente processados.