



AValiação DA EFICÁCIA DE SOLUÇÕES SANIFICANTES EM FOLHAS DE ALMEIRÃO MINIMAMENTE PROCESSADAS¹

Raul Vicenzi², Sayuri Yoshida³, Uiara Pomina⁴, Camila Spengler⁵

As hortaliças minimamente processadas representam um segmento importante que vem apresentando rápido desenvolvimento no setor de alimentos de conveniência. A produção de Hortaliças Minimamente Processadas (HMP) teve início aproximadamente há trinta anos nos EUA. Atualmente, cresce o interesse de outros segmentos por esses produtos, com maiores exigências quanto à qualidade higiênico-sanitária, nutricional e sensorial. Este estudo visou avaliar a qualidade de folhas de almeirão inteiras minimamente processadas higienizadas com três diferentes soluções (cloro a 100 e 200ppm e vinagre de maçã a 12,53%), quando armazenados a 5°C, através de análises físico-químicas e microbiológicas. As matérias-primas adquiridas no mercado local de Santa Rosa/RS, foram selecionadas, lavadas e imersas nas soluções higienizadoras por 15 minutos a 5°C, posteriormente foram enxaguadas, centrifugadas, acondicionadas em sacos de polietileno armazenadas sob refrigeração a 5°C, e analisadas por 6 dias. As avaliações foram realizadas a cada 3 dias pelo período de 9 dias de armazenamento. Nesse período, o valor do pH e da acidez, expressa em mL NaOH 0,1N/100g de folhas das amostras variou de 6,2 até 6,6 no final do armazenamento e 0,07 a 0,02, respectivamente. Na avaliação do teor de ácido ascórbico, os resultados foram constantes para todos os tratamentos estudados. As soluções empregadas foram eficazes para o controle de *Salmonella* e *Staphylococcus aureus*, as quais apresentaram resultados negativos na primeira avaliação. Para a análise de Coliformes termotolerantes os resultados foram <0,3 NMP/g para todos os tratamentos e para Coliformes totais, a higienização com cloro apresentou valores <0,3 NMP/g em todos os períodos de análise e os tratamentos controle e vinagre, valores um pouco mais elevados, 0,9 e 0,4 NMP/g no final do armazenamento, respectivamente. Para bolores e leveduras e Psicotróficos, os tratamentos testados não apresentaram a mesma eficácia, tendo os valores variando de 104 na primeira avaliação e 106 na última avaliação. O processo aplicado neste estudo mostrou-se eficaz na extensão da vida-de-prateleira até 9 dias de armazenamento refrigerado de folhas de almeirão minimamente processadas, revelada pela estabilidade do pH, acidez e vitamina C e para análise de *Salmonella*, *Staphylococcus aureus* e Coliformes termotolerantes e totais, parâmetros que podem ser utilizados para avaliar possíveis processos deteriorativos do produto. Salienta-se que não existem parâmetros legais para vegetais minimamente processados e normalmente utilizam-se os valores para vegetais crus que estabelece valores para Coliformes termotolerantes e *Salmonella* de 2x10² e ausência, respectivamente. Portanto, todas as amostras estavam dentro os padrões permitidos e aptos ao consumo.

¹ Projeto de pesquisa

² Professor do Curso de química industrial de Alimentos, DBQ/UNIJUI

³ Acadêmica do Curso de Química Industrial de Alimentos, UNIJUI



ENERGIA E ALIMENTOS

XVI Seminário de Iniciação Científica

XIII Jornada de Pesquisa

IX Jornada de Extensão

UNIJUI . 23 a 26 de setembro de 2008



⁴ Acadêmica do Curso de Química Industrial de Alimentos, UNIJUI

⁵ Acadêmica do Curso de Química Industrial de Alimentos, UNIJUI