



**XX Congresso Brasileiro
de Ciência e Tecnologia
de Alimentos**

**08 a 11 de outubro de 2006
EXPO TRADE – Curitiba – PR**

Área: **Processo e Desenvolvimento de Produto**

Código do Trabalho: **920** Data Apresentação: **10/10/2006**

Página: **0777**

ISBN: **978 – 85 – 60299 – 00 - 3**

DESENVOLVIMENTO DE POLPA DE CENOURA COMO ALTERNATIVA PARA APROVEITAMENTO DAS RASPAS GERADAS NO PROCESSAMENTO MÍNIMO

CRISTINA MARIA MONTEIRO MACHADO* (*EMBRAPA HORTALIÇAS*); **ROSA
MARIA DE DEUS DE SOUSA** (*FACULDADE DA TERRA DE BRASÍLIA*); **CELSO LUIZ
MORETTI** (*EMBRAPA HORTALIÇAS*); **ELISÂNGELA TEIXEIRA DE LIMA ROCHA**
(*FACULDADE DA TERRA DE BRASÍLIA*)

*E-mail: cristina@cnph.embrapa.br

Os produtos minimamente processados têm como principais objetivos oferecer frescor, praticidade e comodidade. A cenoura é uma das principais hortaliças que têm sido minimamente processadas no Brasil nas mais diversas formas. Contudo, no processamento mínimo para obtenção de minicenouras há uma perda, na forma de raspas, de cerca de 30% em massa que, atualmente, têm sido utilizadas apenas na produção de composto orgânico. Acredita-se que o uso destes resíduos na alimentação humana possa tornar ainda mais viável a atividade de processamento mínimo no país. Assim, neste trabalho, estudaram-se as condições de produção de polpa de cenoura a partir das raspas. Para tanto, fez-se adaptações no processamento mínimo que melhorassem a qualidade do resíduo, determinou-se o tempo de centrifugação para diminuição da umidade das raspas e o tempo de pasteurização em frascos de 200 e 500 g. Monitorou-se variação no teor de carotenóides totais em cada etapa do processo e durante o armazenamento do produto em geladeira, em frascos abertos e fechados por 35 dias. Para produção da polpa, determinou-se que o torneamento durante o processamento mínimo deve ser feito em duas etapas: a primeira, por 30 segundos, para a retirada das cascas que serão enviadas para descarte e a segunda, por 1,5 minuto, para a retirada da polpa que cai em uma peneira encaixada sobre o equipamento evitando o contato com a água de reciclo. A polpa deve, então, ser centrifugada por 1 minuto e colocada em frascos de vidro de 200 ou 500 g. Para a pasteurização os frascos fechados devem ser colocados em água fervente por 8,5 minutos (200 g) ou 27 minutos (500 g). O teor de carotenóides totais manteve-se constante em todas as etapas do processamento (torneamento, centrifugação e pasteurização) e durante o armazenamento a 4 °C em frascos fechados por até 3 semanas. A degradação dos pigmentos principiou-se após este período, com uma diminuição de 20% na 4ª semana e 40% na 5ª semana. Em frascos abertos a degradação começou já na 2ª semana com uma redução de 10% e na 3ª semana de 15%. Não foram feitas análises posteriores por ter-se iniciado contaminação microbiana.

Palavras-Chave: minicenouras, processamento mínimo, aproveitamento

Agradecimentos:

PRODETAB, projeto 019/01

PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO

