

## **EFEITO DO PROCESSAMENTO DE CONSERVAS NA TEXTURA DE DIFERENTES PARTES DE PALMITO PUPUNHA**

Taís Helena Santos Ribeiro (UEM), Natália Stevanato (UEM), Eliane Dalva Godoy Danesi (UEPG), José Pedro Wojeicchowski (UEPG), Taís Cardoso (UEPG), Beatriz Cervejeira Bolanho (UEM); E-mail: beatrizbolanho@yahoo.com.br

O Brasil é um dos maiores produtores e exportadores de palmito do mundo. A Pupunheira (*Bactris gasipaes*) possui potencial de produção de palmito, o qual se destaca por possuir ótima qualidade, alto valor nutritivo e facilidade de cultivo. A parte caulinar interna denominada “coração do palmito” corresponde à porção que se produz conservas, e pode ser dividida em basal, central e apical. É conhecido que o processamento de alimentos pode causar alterações em suas propriedades, porém, há poucos dados na literatura sobre o palmito pupunha. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do processamento na textura das diferentes partes do caule de pupunha. As hastes de palmito pupunha foram coletadas em Mariluz (PR). Para o processamento de conservas visando maior aproveitamento, a parte central foi cortada com 9 cm de comprimento (toletes), a parte basal foi cortada em cubos de 2 cm (cubos uniformes), e a parte apical originou cubos desuniformes. Os produtos foram acondicionados em frascos de vidros esterilizados, seguido da adição de salmoura acidificada com ácido cítrico, exaustão, tratamento térmico de pasteurização e resfriamento. A textura das partes in natura e suas respectivas conservas foram analisadas em Texturômetro TA.XTIII – Stable Micro Systems. Para as amostras in natura, os valores de força de compressão foram maiores na parte apical (14,20 N), seguido da basal (6,65 N) e central (2,21N). Esses valores evidenciam a menor dureza obtida na parte central, a qual é processada no formato de toletes, enquanto as demais partes precisam ser processadas no formato de cubos, visando uma melhor aceitação sensorial pelo consumidor devido a sua maior dureza. A parte apical apresenta maior dureza que a parte basal, por isso, são produzidos cubos desuniformes, os quais possuem menor valor de mercado. Após o processamento das conservas, a maciez da parte central aumentou (1,80 N), enquanto nas partes basal (6,96 N) e apical (18,46 N) não houve diferença significativa ( $p < 0,05$ ) antes e após o processamento. Em relação à elasticidade, notou-se que nas partes in natura não houve diferença significativa (7,81 – 8,47 mm), enquanto para as conservas os valores deste parâmetro foram maiores nos toletes (6,38 mm), seguido dos cubos

uniformes (5,36 mm) e dos cubos desuniformes (3,03 mm). O processamento causou diminuição nos valores de elasticidade em todas as partes do palmito pupunha que foram analisadas, e, com exceção dos toletes, a produção das conservas afeta a elasticidade deste produto e não a sua dureza.

**Palavras-chave:** pupunha, conservas, textura