

ESTABILIDADE MICROBIOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE SALADA DE FRUTA PROCESSADA POR MÉTODOS COMBINADOS

Daiana Alves Machado (INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA), Thalia Marchinhaki Pedro Miranda (INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA), Josiéli De Oliveira Dos Santos Veiga (INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA), Graciele Viccini Isaka (INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA); E-mail: daiana.machado@ifsc.edu.br

A salada de frutas é uma opção de produto minimamente processado, viabilizando o aproveitamento de frutas. No entanto, possui vida útil curta. O objetivo do trabalho foi elaborar uma salada de frutas, usando métodos combinados de conservação, para aumentar sua vida de prateleira sem prejudicar as qualidades microbiológica e nutricional. As saladas de frutas foram elaboradas considerando as boas práticas de fabricação, utilizando banana, maçã, laranja, abacaxi e mamão, em grau ótimo de maturação. Foram testadas quatro formulações: F1 (controle): 20g de cada fruta, 50 ml de calda - suco de maracujá concentrado e xarope de água e açúcar (3:10); F2: semelhante a F1, mas branqueadas em vapor fluente (100°C/1 min); F3: semelhante a F2, mais 500 ppm de ácido ascórbico, ácido cítrico (0,6%) e 250 ppm de benzoato de sódio; e F4: semelhante a F3, mas com 500 ppm de benzoato de sódio, sendo todas refrigeradas. Foram realizadas análises microbiológicas (bactérias aeróbias mesófilas, coliformes totais e termotolerantes, *Salmonella* spp., e bolores e leveduras), durante 1, 7, 14 e 21 dias, de acordo com Silva et al. (2010) e os resultados analisados de acordo com a RDC ANVISA nº12/2001. A análise sensorial foi realizada por teste de aceitação com escala hedônica de 9 pontos, para sabor, cor, odor e impressão global, nos dias 1 e 7. Os resultados foram comparados por ANOVA e teste de Tukey. As análises físico-químicas de pH, sólidos solúveis totais (SST) e acidez total titulável (ATT) foram realizadas conforme metodologias do Instituto Adolfo Lutz. Todas as amostras, dos diferentes tratamentos, encontram-se dentro dos padrões legais para coliformes totais e termotolerantes e *Salmonella* spp. Houve crescimento de bolores e/ou leveduras em 100% das amostras, assim como de bactérias aeróbias mesófilas, variando entre $1,0 \times 10^2$ UFC/g e $5,2 \times 10^3$ UFC/g. Os resultados das análises físico-químicas foram semelhantes para as quatro formulações, com valores entre 2 e 3 para pH, 12 °Brix e 15 °Brix para SST, e 1% e 3% de ácido cítrico para ATT. As saladas de frutas não apresentaram

diferença estatística para os parâmetros sensoriais entre as formulações ($p > 0,05$), com médias entre 6 e 7 para cor, odor e impressão global, e entre 5 e 7 para sabor. As quatro formulações apresentaram estabilidade microbiológica por, no mínimo, 21 dias, e estabilidade sensorial por 7 dias, armazenadas sob refrigeração. Assim, pode-se produzir a salada de frutas com formulação de menor custo, sendo uma alternativa para as agroindústrias de Canoinhas-SC.

Palavras-chave: produtos minimamente processados, tecnologia de barreiras