

Avaliação das propriedades físico-químicas do morango (*Fragaria ananassa* Duch) minimamente processado

Rodrigo C. dos Santos^{1*} (IC), SÍntia C. Corrêa¹ (IC), Matheus F. Silva¹ (IC), Larissa R. A. de Souza¹ (IC), Daniela C. da Silva¹ (IC), Débora O. Selicani¹ (IC), Tássia V. Mendes¹ (IC), Gislene R. Fernandes¹ (PQ)

*rodrigocampos2005@yahoo.com.br

¹ Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Alfenas – MG.

Palavras Chave: Morangos, minimamente processado, pH, acidez total titulável, sólidos solúveis totais.

Introdução

O morango é um pseudofruto atrativo devido as suas características sensoriais. Destaca-se por suas diversas formas de utilização na culinária, além dos seus nutrientes que contribuem para uma alimentação saudável. O processamento mínimo do morango pode constituir uma alternativa de disponibilização do produto no mercado pronto para uso (COSTA, 2009). Suas propriedades físico-químicas tais como, pH, acidez total titulável e sólidos solúveis totais influem diretamente no sabor do fruto, sendo um dos fatores determinantes de sua aceitação. Assim, o objetivo desse trabalho foi avaliar alguns parâmetros físico-químicos dos morangos processados minimamente, durante nove dias de armazenamento.

Resultados e Discussão

Os dados encontrados nas análises do morango (*Fragaria ananassa* Duch) Oso Grande minimamente processado estão descritos na Tabela 1. O teor de sólidos solúveis totais (SST) ao longo do tempo avaliado foi mais elevado que os resultados apresentados por Resende et al. (2010). A elevação no teor de SST é decorrente do amadurecimento do pseudofruto. A partir do momento em que este completa seu estado de maturação há um decréscimo nesses valores (KLUGE et al., 2002). Os dados obtidos para acidez total titulável (AAT) tiveram uma pequena redução durante o armazenamento, mas semelhantes aos encontrados por Resende (2010), de 0,65%. Os ácidos orgânicos presentes no morango tendem a diminuir durante o amadurecimento em virtude de sua utilização como substrato respiratório (CALEGANO et al., 2002). A relação SST/ATT indicativa de sabor também apresentou valor análogo ao encontrado por Resende (2010). Os valores de pH permaneceram constantes durante o período de realização do experimento. Contudo, são distintos dos valores observados por Mosca et al. (2001). Passados os nove dias do experimento, os morangos minimamente processados ainda

apresentaram características similares aos pseudofrutos do início das análises.

Tabela 1. Valores médios de sólidos solúveis totais (SST), acidez total titulável (AAT) e pH para morangos com sanitização.

Parâmetros	1º dia	3º dia	6º dia	9º dia
SST (°Brix)	9,0	7,9	8,5	9,1
AAT (%)	0,73	0,76	0,73	0,72
SST/AAT	12,33	10,39	11,64	12,64
pH	3,90	3,90	3,98	3,90

Conclusões

Com base nos resultados apresentados pode-se sugerir que os parâmetros físico-químicos avaliados apresentaram pouca alteração com o decorrer do tempo de armazenamento.

Agradecimentos

A FAPEMIG, processo CAG-APQ-03255-09, e aos colaboradores desse projeto, alunos e professores.

CALEGANO, J. M. et al. Utilização de atmosfera modificada na conservação de morangos em pós-colheita. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, v. 37, n. 8, p. 1049-1055, 2002.

COSTA, F. B. **Fisiologia da conservação de cultivares de morangos inteiros e minimamente processados**. Universidade Federal de Viçosa, 2009.

KLUGE, R. A. et al. **Fisiologia e manejo pós-colheita de frutas de clima temperado**. Livraria e Editora Rural. 2 ed. Campinas, 2002. 214p.

MOSCA, J. L. et al. Avaliação físico-química e sensorial de morango das cultivares Toyonoka e Sweet Charlie. Brasília - DF. **Anais...** Brasília, p. 236, 2001.

RESENDE et al. **Sensory analysis and chemical characterization os strawberry fruits**. *Hortic. bras.*, v. 26, n. 3, jul.-set. 2008.