



**QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE PITAIA (*Hylocereus undatus* (Haw.) Britton & Rose)
MINIMAMENTE PROCESSADA.**

Rafaela Teixeira Rodrigues do Vale Costa¹, Franciscleudo Bezerra da Costa²

RESUMO

A pitáia é uma fruta exuberante e com boa aceitação pelos consumidores, principalmente quando minimamente processada. O objetivo do trabalho foi definir a qualidade de pitáia minimamente processada durante a conservação. Os frutos de pitáia (*Hylocereus undatus* (Haw.) Britton & Rose) foram colhidos em pomar comercial na Chapada do Apodi, Limoeiro do Norte (CE) e conduzidos cerca de 290km, ao Laboratório de Análise de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar da Universidade Federal de Campina Grande, Câmpus de Pombal, Pombal-PB. No laboratório os frutos foram submetidos ao processamento mínimo: seleção; remoção das sépalas; sanitização e enxágue (200 e 5mg L⁻¹ de cloro livre, Sumaveg®, respectivamente), por 10 minutos; corte, manual, em metades; acondicionamento dos frutos em bandejas de poliestireno expandido com filme PVC a 4°C sob 65% UR, durante 8 dias. A perda de massa fresca, os teores de sólidos solúveis, acidez titulável, concentração de íons H⁺, vitamina C, fenólicos, açúcares e pigmentos nos frutos processamento mínimo de pitáia não refletiram em perda drástica sobre a qualidade da pitáia, mostrando-se aptos para o consumo.

Palavras-chave: *Hylocereus undatus*, pronto para consumo, conservação.

POSTHARVEST QUALITY PITAYA (*Hylocereus undatus* (Haw.) Britton & Rose) FRESH CUT

ABSTRACT

The pitaya fruit is exuberant and well accepted by consumers, especially when fresh cut. The aim here was to define quality of fresh cut pitaya during storage. The pitaya fruit (*Hylocereus undatus* (Haw.) Britton & Rose) were harvested from a commercial orchard in the Apodi Plateau, Lemon Tree North (EC) and driven about 290km, the Food Analysis Laboratory of the Center for Science and Technology Agrifood Federal University of Campina Grande, Campus de Pombal, Pombal-PB. In the laboratory, fruits were subjected to minimal processing: selection, removal of sepals; sanitizing and rinsing (200 and 5 mg L⁻¹ free chlorine, Sumaveg®, respectively), for 10 minutes, cutting, manual, in halves; packaging of fruits in polystyrene trays with plastic wrap at 4 °C under 65 % RH for 8 days. The loss Fresh mass, soluble solids, titratable acidity, concentration of H⁺ ions, vitamin C, phenolics, sugars and pigments in fruits minimally processed pitaya not reflected in drastic loss on the quality of pitaya, being apt to consumption.

Keywords: *Hylocereus undatus*, ready for consumption, conservation.

¹Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFPG, Pombal, PB, e-mail: rafatrv@yahoo.com.br

²Engenharia de Alimentos, Professor Doutor, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFPG, Pombal, PB, e-mail: franciscleudo@ccta.ufcg.edu.br