



QUALIDADE DE MELÃO MINIMAMENTE PROCESSADO SOB RECOBRIMENTO A BASE DE QUITOSANA, AMIDO E CLORETO DE CÁLCIO.

Rodrigo Interaminense Pessoa¹, Adriana Ferreira dos Santos²

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade do melão amarelo minimamente processado submetido a diferentes recobrimentos biodegradáveis a base de quitosana, amido e cálcio. Os produtos minimamente processados em fatias foram submetidos aos seguintes recobrimentos: T1: 0% (sem recobrimento), T2: quitosana 2% e Glicerol 2%, T3: Amido de Inhame 2% e Glicerol 2%, T4: Fécula de mandioca 2% e Glicerol 2%, T5: Cloreto de Cálcio 1%. Após a obtenção dos produtos minimamente processados, estes foram armazenados a 3°C e avaliados entre (0, 2, 4, 6, 8 e 10 dias). Foram realizadas avaliações físicas, físico-químicas e compostos bioativos. Verificou-se que o uso dos revestimentos comestíveis foi eficiente em manter a textura dos melões do tipo amarelo, minimamente processados por 6 dias, além de auxiliar na redução da perda de massa. O revestimento que utilizou quitosana em sua formulação foi o que apresentou os melhores resultados na conservação das características físico-químicas e de compostos bioativos dos produtos, durante o período de armazenamento.

Palavras-chave: *Cucumis melo* L, processamento mínimo, conservação.

¹Graduando do curso de Engenharia de alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: rodrigopessoa2014@outlook.com

²Professora, Doutora em Agronomia, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: adrefesantos@yahoo.com.br

QUALIDADE DE MELÃO MINIMAMENTE PROCESSADO SOB RECOBRIMENTO A BASE DE QUITOSANA, AMIDO E CLORETO DE CÁLCIO.

ABSTRACT

The quality of the yellow melon was processed in different biodegradable concentrations based on chitosan, starch and calcium. The products minimally processed in the slides were followed by the following coatings: T1: 0% (without coating), T2: 2% chitosan and 2% Glycerol, T3: 2% Yam Starch and 2% Glycerol, T4: Cassava starch 2% and Glycerol 2%, T5: 1% Calcium Chloride. After entry of the minimally processed products, these were stored at 3 ° C and evaluated between (0, 2, 4, 6, 8 and 10 days). They were filling the physical, physical, chemical and bioactive compounds. It was found that the use of the edible coatings was efficient in maintaining a texture of the types of yellow, minimally processed for 6 days, besides helping to reduce the mass mass. The coating that used chitosan in its formulation was what produced the results in the results of maintaining the physical-chemical characteristics and bioactive compounds of the products during the storage period.

Keywords: *Cucumis melo* L, minimum processing, conservation