

UTILIZAÇÃO DE FÉCULA DE MANDIOCA COMO MÉTODO DE CONSERVAÇÃO DE FRUTOS DE GOIABA

USE OF CASSAVA STARCH AS A CONSERVATION METHOD OF GUAVA FRUITS

Nascimento, GS¹; Santos, GK¹; Souto, LM¹; Silva, RS²; Guimarães, GHC¹;

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba, Campus Picuí, Picuí-PB, Brasil.

george.guimaraes@ifpb.edu.br; gislaynesantos30@gmail.com; giulianekaren@gmail.com;

lidiamoura.2015@hotmail.com

²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco, Campus Belo Jardim, Belo Jardim-PE, Brasil, rosana.sousa@belojardim.ifpe.edu.br

O Brasil é um dos maiores produtores mundiais de goiaba, sendo ela explorada para a produção de doces, sucos e sorvetes. Porém, a alta perecibilidade da fruta é um dos maiores problemas enfrentados para a sua comercialização *in natura*, se fazendo necessária a adoção de novas tecnologias que preservem as características visuais desses frutos. Portanto, o objetivo deste trabalho foi avaliar o uso de fécula de mandioca como método inovador na conservação de frutos de goiaba. O experimento foi conduzido no IFPB Campus Picuí, durante o período de 8 a 23 de novembro de 2017. Adotou-se delineamento inteiramente casualizado, com os tratamentos distribuídos em um arranjo fatorial 2x7, correspondente a duas concentrações de fécula de mandioca (0% e 4%) e sete períodos de avaliação. As variáveis analisadas neste experimento foram: desidratação dos frutos, brilho, cor, dano leve, dano grave, aceitação global, intenção de compra e perda de massa. As avaliações foram realizadas a cada dois dias e utilizando as características visuais dos frutos. A utilização da atmosfera modificada, por meio do uso de fécula de mandioca melhorou as características visuais dos frutos de goiaba. Nas condições do experimento, as melhores respostas foram obtidas até o sexto período de avaliação. E o uso da fécula de mandioca a 4% promoveu menores perdas de massa e de água aos frutos de goiaba, bem como preservou a cor e o brilho por mais tempo. A sua ausência levou ao aparecimento de danos, que conseqüentemente reduziu a intenção de compra e a aceitação global.

Palavras chave: Recobrimento natural, Vida útil, Armazenamento, Qualidade de frutos;

