



Evento	XX FEIRA DE INICIAÇÃO À INOVAÇÃO E AO DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO - FINOVA/2011
Ano	2011
Local	Porto Alegre - RS
Título	ATIVIDADE ENZIMÁTICA DE PÊSSEGOS CULTIVAR EL DORADO (Prunus pérsica L.) SAFRA 2010 MINIMAMENTE PROCESSADOS
Autores	MARIANA NUNES DUTRA Natalia Guilherme Graebin
Orientador	ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS

A busca de alimentos prontos para o consumo, com qualidade de frescos, tem crescido constantemente devido às exigências dos consumidores. Nesta tendência encontram-se os frutos minimamente processados embalados sob atmosfera modificada (AM). Contudo, tais produtos estão sujeitos à degradação de cor, textura e ao escurecimento enzimático. O uso de embalagens apropriadas e de AM visa diminuir tais efeitos e aumentar a vida útil. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito dos aditivos naturais Cloreto de Cálcio (CaCl_2), Ácido Ascórbico (AA) e Ácido Cítrico (AC) na manutenção da textura e diminuição de escurecimento em pêssegos minimamente processados embalados sob AM (2% O_2 , 5% CO_2 , 93% N_2), em embalagens de nylon-poli multicamadas. Pêssegos (*Prunus pérsica* L.), do cultivar El Dorado, foram submetidos aos tratamentos com os aditivos naturais combinados a 6 ensaios, armazenados a 5°C e analisados aos 0; 5; 7 e 9 dias. Foram avaliadas características físico-químicas e atividade enzimática de pectinametilesterase-PME (Hulting *et al.*, 1966; Ratner *et al.*, 1969), poligalacturonase-PG (Markovic *et al.*, 1975; seguida da dosagem do teor de açúcares redutores segundo Somogyi adaptado por Nelson, 1944), polifenoxidase-PFO e peroxidase-PER (Teisson, 1979; após extração realizada segundo Matsumo e Uritani, 1972). Em relação às análises das enzimas polifenoxidase-PFO e peroxidase-PER, observou-se que o uso dos aditivos naturais a 2% de CaCl_2 e 2% de Ácido Ascórbico isoladamente obtiveram melhores resultados, uma vez que contribuíram com maior eficiência na redução das atividades enzimáticas nos pêssegos minimamente processados. Além disso, constatou-se que houve uma menor eficiência no tratamento com a combinação de Ácido Ascórbico, Ácido Cítrico e CaCl_2 na concentração de 1% de cada aditivo, mostrando uma sinergia negativa. As demais análises de pectinametilesterase e poligalacturonase estão sendo realizadas.

No vídeo documentário será apresentado o projeto, bem como o instituto, o laboratório utilizado e o orientador. Também será mostrado os materiais e métodos para a realização das análises. Em seguida, serão abordados os diferentes tipos de tratamento realizados e o envase dos pêssegos minimamente processados. Na sequência serão demonstradas, simplificadamente, as técnicas referentes as análises enzimáticas e os resultados obtidos, acompanhados de gráficos. Por fim, uma breve conclusão do trabalho como um todo.