

065

AValiação da Qualidade de uma Pasta de Alho submetida a diferentes tratamentos. *Leidi Daiana Preichardt, Adriana Meinhart, Vanessa Pieniz, Raul Vicenzi, Gislaine Hermanns (orient.) (UNIJUI).*

Pasta de alho é o produto obtido através da trituração do alho sem adição de sal. A principal perda de qualidade da pasta de alho é causada pelo escurecimento do produto devido à ação de enzimas polifenoloxidasas. Este trabalho de pesquisa teve por objetivo avaliar a qualidade da pasta de alho durante o armazenamento comparando diferentes tratamentos e recipientes utilizados no acondicionamento em temperatura ambiente durante um período de quatro meses. Foram utilizados três tratamentos, sendo que os três receberam a acidificação através da adição de ácido cítrico. A diferença entre eles é que o primeiro sofreu tratamento térmico, no segundo foi adicionado bissulfito de sódio e o terceiro sofreu somente acidificação com ácido cítrico, sendo este considerado como controle. O processamento da pasta de alho foi efetuado em duplicata e compreendeu as etapas de descascamento, obtenção da pasta em "cutter", adição de ácido cítrico e, dependendo do tratamento utilizado, adição de bissulfito ou aplicação de calor. O acondicionamento foi realizado em potes de vidro e plástico, a fim de avaliar a eficiência das embalagens. Os potes de vidro foram usados para os produtos que sofreram os três tratamentos enquanto que os potes de plástico foram usados para a pasta que continha apenas o ácido cítrico e para a pasta que continha bissulfito de sódio. O produto depois de processado foi submetido a análises microbiológicas: salmonella, coliformes totais e fecais, clostrídios sulfito-redutores e durante o armazenamento, mensalmente contagem padrão de mesófilos e, físico-químicas: pH, umidade, cinzas, acidez e aw. Até o momento, três meses de armazenamento, já se observa que a pasta de alho que melhor se comportou foi adicionada de bissulfito de sódio acondicionada em potes de vidro.