

067

PERFIL SENSORIAL DO NABO (BRASSICA NAPUS) DESIDRATADO POR OSMOSES. *Elisa Delazeri Paolazzi, Cacioano Pelayo Zapata Norena (orient.) (UFRGS).*

A necessidade de criar alimentos duráveis, práticos e nutritivos vem sendo um desafio crescente da indústria de alimentos. A desidratação osmótica, uma das mais antigas técnicas de conservação, que consiste na diminuição da atividade de água, é uma alternativa viável. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a desidratação osmótica do nabo, para a qual foram estudados 4 tratamentos: imersão em vinagre por 1h, branqueamento em água quente, branqueamento e vinagre por 1h e padrão, realizados antes de serem desidratadas gradativamente em soluções de sacarose a 20 e 40°Brix, por 24h, a 60°Brix, por 48h, e a 65°Brix, por 24h. Após osmose, as amostras foram colocadas em estufa a 50°C por 7h. Posteriormente, foram avaliados sensorialmente nas amostras os seguintes atributos: aparência, brilho, cor branca, aroma, doçura, mastigabilidade e acidez residual, por 22 julgadores não treinados, utilizando o desenho de blocos completo aleatório e as diferenças entre as médias dos tratamentos foram analisadas pelo método de Tukey. Através da análise, observou-se que a desidratação osmótica com o tratamento prévio melhorou as características organolépticas do produto, sendo que a combinação de branqueamento e imersão em vinagre foi o tratamento de maior aceitação.