

Os alimentos minimamente processados tem conquistado pessoas de diferentes perfis e renda e já são comercializados em todos os segmentos do mercado. Estes alimentos se destacam por garantirem a qualidade sensorial e nutricional do produto, além de prolongar sua vida de prateleira. A região sul do Brasil apresenta produção expressiva de maçã, especialmente os cultivares Gala e Fuji, cuja composição constitui-se de elevada quantidade de fibras, vitaminas e minerais, sendo considerada excelente do ponto de vista nutricional. Cerca de 15 a 30 % da produção nacional corresponde a fruta que não alcançou o padrão exigido para comercialização, considerada como descarte, pois apresenta algum defeito físico, fisiológico ou fitopatológico. Por ser um fruto rico em água, há a ocorrência de grandes transformações bioquímicas durante seu amadurecimento, o que o torna altamente suscetível à deterioração micro-orgânica, devendo ser submetido a algum método de preservação. A secagem é um dos processos industriais mais utilizados para a preservação da qualidade de alimentos. Consiste na remoção de grande parte da água inicialmente contida no produto, a um nível máximo de umidade no qual possa ser armazenado em condições ambientais por longos períodos. Considerando o aproveitamento de alimentos que seriam descartados e as reações de escurecimento que ocorrem durante o processamento, devido à oxidação enzimática dos fenóis e o escurecimento não enzimático, o objetivo do trabalho foi avaliar o efeito de agentes preservantes no processo de secagem de rejeitos de maçã Gala para elaboração de *chips*. As amostras foram submetidas à pré-tratamentos com ácido ascórbico e ácido cítrico, ambos na concentração 1%, visando minimizar o desenvolvimento de sabor desagradável e perda do valor nutricional do produto final. A secagem da maçã Gala em camada delgada foi realizada em secador descontínuo de bandejas, com escoamento paralelo do ar às amostras, nas temperaturas de 60, 65 e 70 °C e velocidade de 2 m/s. As amostras foram cortadas em fatias com espessura de 2 mm, submetidas aos pré-tratamentos e em seguida secas. Foram realizadas análises de cor, textura e físico-químicas na amostra *in natura* e nos *chips* e microbiológicas nos *chips*. A utilização dos pré-tratamentos nas amostras de maçã antes da secagem contribui para a qualidade do produto final quanto aos parâmetros cor e textura. Foi observado que as amostras submetidas aos pré-tratamentos apresentaram resultados qualitativamente superiores para o parâmetro textura em relação à amostra *in natura*. Com relação à cor, as amostras com pré-tratamento submetidas ao processo de secagem não diferiram estatisticamente entre si quanto à luminosidade. Com base na legislação federal vigente, pode-se dizer que as amostras atenderam aos padrões microbiológicos necessários, estando apropriadas para consumo humano e, portanto, podendo ser utilizadas como matérias-primas capazes de agregar valor no processamento de outros produtos alimentícios, além de diminuir o problema do descarte e o desperdício de alimentos.