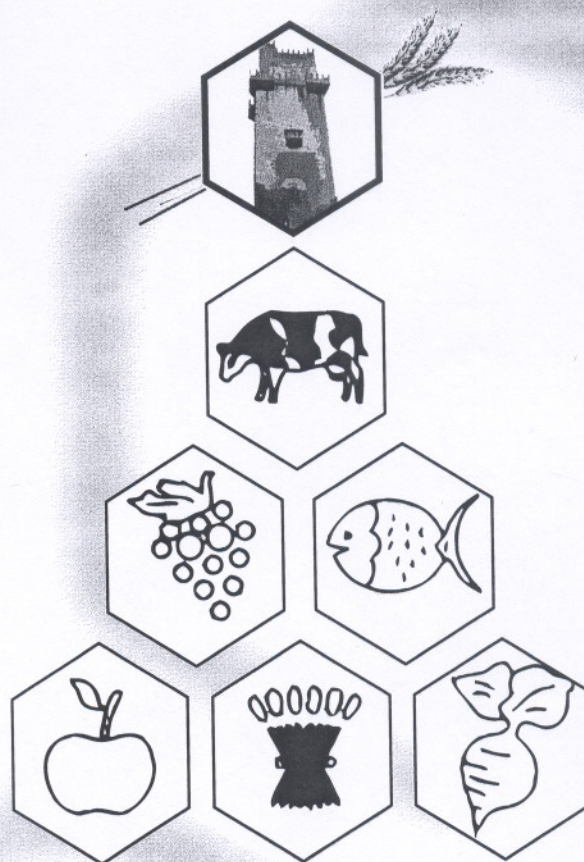


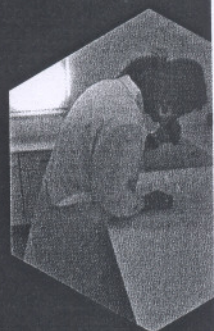
# ACTAS DO 8º ENCONTRO DE QUÍMICA DOS ALIMENTOS



**Alimentos Tradicionais,  
Alimentos Saudáveis e  
Rastreabilidade**

**Beja, Março de 2007**

Instituto Politécnico de Beja  
Escola Superior Agrária de Beja  
Sociedade Portuguesa de Química



# INFLUÊNCIA DAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO NA QUALIDADE DE KIWI MINIMAMENTE PROCESSADO

*Rocha<sup>1</sup>, A.M.C.N.; Drieghe, K.<sup>2</sup> e Morais, A.M.M.B.<sup>2\*</sup>*

<sup>1</sup>Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto, Rua Dr. Roberto Frias, 4200 465 Porto, Portugal, [adarochoa@fcna.up.pt](mailto:adarochoa@fcna.up.pt)

<sup>2</sup>Escola Superior de Biotecnologia, UCP, Rua Dr. António Bernardino de Almeida, 4200 - 072 Porto, Portugal; \*e-mail: [amorais@esb.ucp.pt](mailto:amorais@esb.ucp.pt)

O interesse pelo valor nutricional do kiwi tem vindo a aumentar e diversos estudos que comprovam a sua riqueza nutricional foram já realizados. O kiwi tem um teor em vitamina C muito elevado, contém também magnésio, e em contrapartida, o teor em sódio e em potássio, é muito baixo. O kiwi é ainda considerado uma boa fonte de fibra e um dos poucos alimentos que combina um baixo teor em gordura com uma elevada concentração de vitamina E.

Uma nova categoria de produtos os *minimamente processados* (MP) surgiu para dar resposta às exigências crescentes dos consumidores em relação à nutrição, à saúde e ao bem-estar físico, associadas à mudança gradual do estilo de vida das famílias. Estes produtos são apresentados ao consumidor convenientemente descascados, descaroçados ou cortados em embalagens adequadas, com características de produto fresco e prontos a utilizar.

Neste estudo, foi avaliado o efeito do armazenamento sob vácuo na qualidade de kiwi minimamente processado (variedade *Hayard*). Os kiwis armazenados sob vácuo mantiveram a firmeza, apresentaram um teor mais elevado de vitamina C e perderam menos água, do que os armazenados ao ar, no entanto as alterações de cor foram mais severas, devido ao desenvolvimento de translucência.