

## **SESIÓN VII**

**NUEVAS TENDENCIAS, PRODUCTOS Y SISTEMAS  
DE ELABORACIÓN EN EL PROCESADO MÍNIMO**

(S7-O45)

**QUALIDADE DE PURÉ DE KIWI ARMAZENADO SOB VÁCUO****KOEN DRIEGHE<sup>(1)</sup>, ADA M. C. N. ROCHA<sup>(2)</sup> e ALCINA M. M. B.MORAIS<sup>(3)</sup>**<sup>(1)</sup> Kaho Sint-Lieven Campus Rabot, Departement Industrieel Ingenieur, Gebroeders Desmetstraat 1, 9000 Gent Belgium<sup>(2)</sup> Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto, Rua Dr. Roberto Frias, 4200-465 Porto, Portugal<sup>(3)</sup> Escola Superior De Biotecnologia, Ucp, Rua Dr. António Bernardino De Almeida, 4200-072 Porto, Portugal; Autor Correspondente: e-mail: [abmora@esb.ucp.pt](mailto:abmora@esb.ucp.pt); telefone nº 351 22 5580050; fax nº 351 22 5090351**Palavras chave:** vitamina C – ácido L-ascórbico – água – armazenamento sob refrigeração

Apesar da riqueza nutricional do kiwi, este é um fruto ainda pouco consumido, pela relativamente baixa conveniência no consumo. Assim, um puré de kiwi, pronto a ser utilizado na preparação de sobremesas, batidos, etc, pode constituir um produto minimamente processado com potencialidade de ser comercializado. Neste estudo, foi avaliado o efeito do armazenamento sob vácuo a 4°C na qualidade de puré de kiwi (variedade *Hayward*). O puré de kiwi armazenado sob vácuo manteve um teor mais elevado de ácido L-ascórbico, expresso em base seca, do que o puré armazenado ao ar e não perdeu peso durante 9 dias. O teor em ácido L-ascórbico do puré de kiwi foi comparado com o teor desta vitamina em fatias de kiwi armazenadas nas mesmas condições, tendo estas apresentado valores significativamente mais elevados durante o armazenamento.