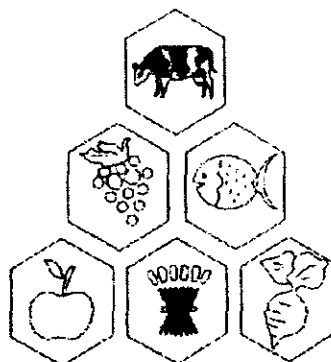


Livro de Resumos e Programa



SOCIEDADE
PORTUGUESA
DE QUÍMICA



DIVISÃO DE QUÍMICA DOS
ALIMENTOS

7º Encontro de Química dos Alimentos

Alimentos: Tradição e Inovação, Saúde e Segurança

www.esav.ipv.pt/7eqa2005



Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viseu

13-16 Abril 2005

Efeito do armazenamento sob vácuo na actividade da PPO e nos compostos fenólicos da cenoura descascada (cv. Nantes)

ROCHA¹ Ada. M. C. N., MOTA¹ Catarina e MORAIS Alcina M. M. B.^{2*}

¹Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto, Rua Dr. Roberto Frias, 4200-465 Porto, Portugal, adarocho@fcna.up.pt

²Escola Superior de Biotecnologia, UCP, Rua Dr. António Bernardino de Almeida, 4200-072 Porto, Portugal;

* E-mail: amorais@esb.ucp.pt

Os produtos minimamente processados têm uma qualidade superior à dos equivalentes processados, mas apresentam, geralmente, uma perecibilidade aumentada e uma vida útil inferior em relação aos seus equivalentes frescos. As etapas do processamento mínimo (descascar, descaroçar, lavar, cortar, fatiar, etc) rompem a estrutura celular, libertando enzimas dos tecidos que entram em contacto com os seus substratos. O escurecimento enzimático é resultante da acção da polifenoloxidase (PPO) sobre os compostos fenólicos. O escurecimento afecta a aparência, as propriedades organolépticas e a qualidade nutricional do produto e é um dos factores limitantes do tempo de vida útil dos produtos frescos.

Neste estudo, foi avaliado o impacto do processamento mínimo de cenoura descascadas (variedade *Nantes*) e do seu embalamento sob vácuo na actividade da polifenoloxidase e nos compostos fenólicos. Nas cenouras embaladas sob vácuo não foram encontradas diferenças significativas da actividade da PPO entre início e o sétimo dia de armazenamento. Foram encontradas diferenças significativas entre as cenouras embaladas sob vácuo e as cenouras embaladas ao ar, em todos os dias de armazenamento com excepção do quinto e do sétimo dias. Uma vez que a PPO necessita de oxigénio para estar activa o embalamento em atmosferas de oxigénio reduzido parece ser eficaz na prevenção das reacções de escurecimento catalizados por esta enzima.

Nas cenouras embaladas sob vácuo verificou-se um aumento de 5% no teor de compostos fenólicos que não foi considerado significativo. Foram encontradas diferenças significativas entre as cenouras embaladas sob vácuo e as embaladas ao ar no sexto e sétimo dias de armazenamento.