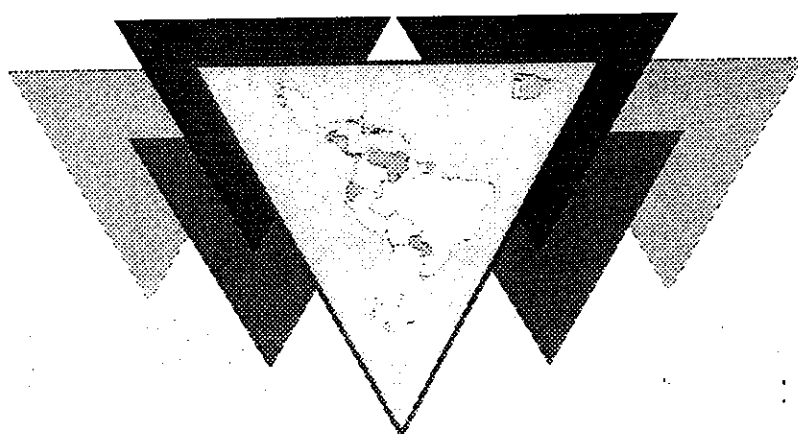


I CONGRESSO IBERO-AMERICANO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

"Equipamentos e Processos para a Indústria de Alimentos"

I Seminário Brasileiro sobre Propriedades de Engenharia em Alimentos



PROGRAMA E RESUMOS

FEA/UNICAMP - CYTED - SBCTA - ITAL
5-9 de novembro de 1995
Campinas, São Paulo
BRASIL

I CONGRESSO IBERO-AMERICANO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
"Equipamentos e Processos para a Indústria de Alimentos"
I Seminário Brasileiro sobre Propriedades de
Engenharia em Alimentos

PROGRAMA E RESUMOS
PROGRAMA Y RESÚMENES
PROGRAM AND ABSTRACTS

SEDE / HOST

Universidade Estadual de Campinas
Faculdade de Engenharia de Alimentos

Centro de Convenções da Unicamp
Rua Elis Regina s/n
Cidade Universitária "Zeferino Vaz"
Barão Geraldo
13083-970, Campinas, SP

I Congresso Ibero-Americano de Engenharia de Alimentos A-30

TÍTULO:

Caracterização Físico-Química e Sensorial de uma Nova Variedade de Maçã (cv. Jonagored)

Autor(es):

A.M.C.N. Rocha ; A.M.M.B. Morais

Instituição:/ Endereço:

Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa:/ Rua Dr. António Bernardino de Almeida, 4200 Porto, Portugal

RESUMO

A composição dos frutos é fortemente influenciada pela variedade, grau de maturação e condições de armazenamento. Os principais constituintes dos frutos são os açúcares, os polissacáridos e os ácidos orgânicos; os compostos azotados e os lipídios estão presentes em quantidades mínimas. Outros constituintes minoritários incluem os pigmentos, substâncias aromáticas importantes para as características organolépticas, e vitaminas e minerais, com interesse nutricional (Belitz e Grosch, 1987). A importância de estudos sobre as alterações de composição dos frutos durante as várias fases de desenvolvimento é reconhecida como essencial por vários investigadores, para permitir determinar o estado de maturação ideal para a colheita de modo a obter a melhor qualidade, bem como para relacionar a composição química com as características sensoriais durante o armazenamento, procurando desenvolver meios de controlar a velocidade de deterioração (Kader, 1990). O principal objetivo deste estudo foi a caracterização físico-química e sensorial de uma nova variedade de maçã (cv. Jonagored) cultivada em Portugal com intuito de avaliar a sua susceptibilidade ao escurecimento. A maçã Jonagored é uma mutante de coloração vermelha da variedade Jonagold, que foi obtida por sua vez do cruzamento controlado da Golden Delicious com a Jonathan. É uma maçã com grandes potencialidades de sucesso entre os consumidores devido às suas características sápidas e de coloração. Nos dias que se seguiram à colheita, as maçãs foram descascadas e cortadas. Procedeu-se então à avaliação da cor, firmeza, teor em sólidos solúveis, pH, acidez titulável, teor em compostos fenólicos, teor em açúcares (frutose, glucose e sacarose) e análise sensorial, ao longo do tempo de armazenamento. Os valores experimentais foram comparados com dados existentes na literatura para outras variedades.