

A perecibilidade de alimentos *in natura* traz a necessidade de novas tecnologias que possam garantir a manutenção de sua qualidade sensorial, nutricional e microbiológica por um período maior de tempo. Nesse sentido, o uso de aditivos naturais, aliado à conveniência de frutos minimamente processados torna viável a obtenção de um produto atraente para o consumidor e com uma vida de prateleira maior. O objetivo deste trabalho foi estudar a influência do uso de aditivos na inocuidade de pêsegos minimamente processados. 55 amostras de pêsegos foram submetidas a 11 diferentes tratamentos com soluções de ácido cítrico (AC), ácido ascórbico (AA) e cloreto de cálcio (CaCl_2), isolados ou combinados, em concentrações de 0 a 2%. As amostras foram mantidas a 5°C e analisadas quanto a qualidade microbiológica após 0, 3, 5, 7 e 10 dias de armazenamento. Bolores e leveduras, mesófilos aeróbios e psicrotróficos foram quantificados de acordo com métodos propostos pela Instrução Normativa 62 de agosto de 2003, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Os resultados mostraram que os aditivos influenciaram significativamente até o 5º dia de armazenamento. Para os mesófilos e psicrotróficos, constatou-se que AC contribuiu para a inibição do crescimento microbiano até o 5º dia. O AA apresentou mesmo feito inibitório, porém somente até o 3º dia. O CaCl_2 favoreceu o crescimento microbiano até o 5º dia para os mesmos microrganismos. Para bolores e leveduras AA e AC inibiram o crescimento microbiano até o 5º dia enquanto que o CaCl_2 contribuiu para tal efeito somente até o 3º dia.