

A busca de alimentos prontos para o consumo, com qualidade de frescos, tem crescido constantemente devido às exigências dos consumidores. Nesta tendência encontram-se os frutos minimamente processados embalados em atmosfera modificada (AM), contudo tais produtos estão sujeitos à degradação de cor, textura e ao escurecimento enzimático. O uso de embalagens apropriadas e de AM visa diminuir tais efeitos e aumentar a vida útil. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito dos aditivos naturais cloreto de cálcio (CaCl<sub>2</sub>), ácido ascórbico(AA) e ácido cítrico(AC) na manutenção da textura e diminuição de escurecimento em pêssegos minimamente processados embalados sob AM (2% O<sub>2</sub>, 5% CO<sub>2</sub>, 93% N<sub>2</sub>), em embalagens de nylon-poli multicamadas. Pêssegos (*Prunus pérsica* L.), do cultivar El Dorado, foram submetidos aos tratamentos, armazenados a 5°C e analisados aos 0; 5; 7 e 10 dias em relação as características físico-químicas e atividade enzimática de pectinametilesterase-PME (Hulting *et al.*, 1966; Ratner *et al.*, 1969), poligalacturonase-PG (Markovic *et al.*, 1975; seguida da dosagem do teor de açúcares redutores segundo Somogyi adaptado por Nelson, 1944), polifenoloxidase-PFO e peroxidase-PER (Teisson, 1979; após extração realizada segundo Matsumo e Uritani, 1972). Análises físico químicas indicaram uma redução na textura de 3,23±0,46 Kgf, 3,02±0,58 Kgf, 2,64±0,33 Kgf, 1,64±0,37 Kgf em 0, 5, 7 e 10 dias de armazenamento respectivamente. Ambos os resultados podem estar associados à atividade de PME e PG, uma vez que tais enzimas atuam sobre a parede celular com degradação da pectina. Por sua vez, o escurecimento ocorre de forma rápida após cortes e injúrias e as enzimas PFO e PER podem estar relacionadas com tal característica, sendo importante à caracterização e quantificação da atividade enzimática. As análises enzimáticas estão sendo realizadas.