

Sessão 9

Nutrição e Tecnologia de Alimentos

069

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE KIWI DESIDRATADO OSMOTICAMENTE E POR AR QUENTE. *Adriane Armellini Ferreira Pinto, Caciano Pelayo Zapata Norena (orient.)* (Departamento de Tecnologia dos Alimentos, Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

Os processos de preservação de alimentos, em geral, desenvolvem-se a fim de assegurar adequada estabilidade microbiológica e baixa deterioração físico-química e organoléptica. Segundo Tapia et al. (1998), o desenvolvimento de tecnologias de mínimo processamento, tais como a desidratação osmótica, permite responder às exigências dos atuais consumidores. O objetivo do presente trabalho foi avaliar sensorialmente a desidratação do kiwi. Avaliou-se efeito do pré-tratamento osmótico à 45 °, 55 ° e 65 °Brix e temperaturas do ar de secagem à 50 °, 60 ° e 70 °C. Selecionou-se 12 pessoas para os testes. Os atributos avaliados foram: aparência, cor, odor, sabor, acidez e textura, através de Escala Hedônica. Os resultados obtidos foram analisados através do planejamento de Desenho de Blocos Incompletos Balanceados. Cada provador analisou três tratamentos diferentes, de um total de nove, sendo que cada um deles foi repetido quatro vezes no experimento em geral. Os resultados indicaram que a textura, após secagem das amostras, variou com o aumento da concentração da solução osmótica e com a temperatura aplicada à fruta. Foi possível identificar diferença significativa dentre os tratamentos aplicados às amostras. A análise de comparação de médias registrou maior aceitabilidade às frutas submetidas à menores concentrações e temperaturas. (Apoio BIC-FAPERGS).