

Tendo em vista a procura do consumidor por alimentos saudáveis e práticos, há um grande crescimento na produção e vendas de produtos como frutas e verduras prontos para o consumo. Trata-se do processamento mínimo, que consiste em submeter o alimento a processos como lavagem e corte, após armazenado em embalagem adequada sob refrigeração (0°C a 5°C). No entanto a vida útil de tais produtos é extremamente baixa, não passando de alguns dias, mesmo sobre refrigeração. Uma alternativa para diminuir a sua perecibilidade seria armazená-lo em atmosfera modificada, reduzindo a concentração de O₂ e aumentando a de CO₂ no interior da embalagem, reduzindo as taxas respiratórias e outros processos metabólicos, aumentando, com isso, a durabilidade do alimento. As sementes germinadas ou brotos são muito nutritivas, pouco calóricas e de fácil digestão, pois como as paredes celulares das células de brotos ainda estão em desenvolvimento, as fibras presentes nesse vegetal são mais fáceis de digerir. Além disso, contêm compostos fenólicos, que atuam como antioxidantes impedindo a propagação de radicais livres. Os brotos de alfafa são ricos em cálcio, fósforo, pró-vitâmicos A, vitaminas C, B e K, aminoácidos essenciais e fibras. Os brotos de feijão contêm boa quantidade de proteínas, carboidratos e vitaminas C e B6. Este trabalho teve por objetivos avaliar a vida de prateleira dos brotos de alfafa e brotos de feijão minimamente processados armazenados sob atmosfera modificada. Para isso, foram realizadas análises físico-químicas de perda de peso, umidade, acidez, pH, cor e sólidos solúveis, nos tempos de zero, dois, quatro, seis e oito dias. Além disso, foram feitas análises de caracterização como umidade, cinzas, lipídeos e proteínas. Até o momento, foram obtidos resultados das análises feitas com o broto de alfafa até seis dias de armazenamento. A umidade permaneceu em aproximadamente 95% em ambos os brotos. Em relação à perda de peso, acidez e sólidos solúveis, não foram observadas diferenças significativas entre as amostras controle (sem atmosfera modificada) e tratamento (com atmosfera modificada) e entre seus diferentes tempos de armazenamento; apenas para os valores de pH o tempo zero foi diferente estaticamente dos demais tempos, que foram iguais entre si. Tais resultados demonstram que até os tempos analisados ambos os brotos não apresentaram o mesmo comportamento, sendo necessário finalizar os experimentos e realizá-los por um período mais longo. As análises de caracterização mostraram que o broto de alfafa contém umidade elevada: 95%; baixo teor de cinzas e lipídeos: 0.3% de cinzas, 0.36% de lipídeos e porcentagem de proteínas de 2.69%.