II CONPINUT
Congresso Online de Práticas Inovadoras em Nutrição
Edição 2021

978-65-89908-76-0

BRANQUEAMENTO DE VEGETAIS / EFEITOS DA REFRIGERAÇÃO E DO CONGELAMENTO SOBRE A QUALIDADE DE VEGETAIS.

II Congresso Online de Práticas Inovadoras em Nutrição., 1ª edição, de 21/09/2020 a 28/03/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-29-7

FARIAS; Mirian de Jesus [1]

RESUMO

Introdução: As hortaliças são fundamentais para saúde e bem-estar dos indivíduos, por serem pouco resistentes a choques mecânicos e a microrganismos deteriorantes, possuem uma tendência a deteriorar mais rapidamente, reduzindo seu tempo de prateleira. O branqueamento é um método caracterizado como um pré-tratamento de rápida aplicação utilizado pelas indústrias que utilizam em sua linha de produção alguns processamentos, como o congelamento e o branqueamento, como um processo de conservação de alimentos, na qual consiste na imersão do alimento em água fervente, ocasionando um curto período de cozimento, e em seguida esfriados imediatamente em um recipiente com água gelada, utilizado principalmente para carne, hortaliças ou frutas que se pretendem congelar por um determinado período. **Objetivo:** Diante do exposto, este trabalho teve como objetivo analisar a eficácia da técnica de branqueamento em vegetais, e verificar os efeitos sob refrigeração, congelamento e oxigênio. **Métodos:** Os procedimentos experimentais e posteriores análises foram realizados em Laboratório de Alimentos, do Centro Universitário Jorge Amado (UNIJORGE), em setembro de 2019. **Resultados:** Foi observado que, no experimento em oxigênio, o escurecimento da maçã foi mais evidente em relação aos brócolis que permaneceu intacto. Em relação à diferença de refrigeração e o congelamento, houve uma diferença significante, pois ambos apresentaram aspecto, textura e cor diferenciada devido ao retardo da ação enzimática ser mais eficaz no congelamento comparado à refrigeração. Já o método de branqueamento: refrigeração e congelamento apresentaram-se resultados parecidos. No entanto, o método de congelamento os vegetais apresentaram-se um aspecto maior de amolecimento, em comparação com os vegetais em refrigeração. **Conclusão:** Em relação à refrigeração, observou-se que não houve mudanças significativas, no entanto comparado ao método de congelamento ocorreu mudanças em sua cor, textura e aroma. No caso do branqueamento, tanto no aspecto refrigeração como congelamento observou-se que houve mudanças na cor, textura e aroma. E por fim, a pesquisa mostrou que, no entanto, altas temperaturas podem interferir na qualidade e carga nutricional das hortaliças, porém, não tende a ser

[1] Unijorge, mirianfarias764@gmail.com

relevante frente aos benefícios apresentados pela tecnologia do branqueamento.

PALAVRAS-CHAVE: Enzima. Frutas. Hortaliças.

[1] Unijorge, mirianfarias764@gmail.com