

BANANAS MINIMAMENTE PROCESSADAS SUBMETIDAS AO ÁCIDO ASCÓRBICO

Jadson dos Reis Anunciação¹, Carlos Alan Couto dos Santos², Edna Santana de Sena¹, Cristiane Oliveira Costa³, Aline Gonzaga Ramos¹, Jaciara Soares Conceição¹

¹ Estudante do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Governador Mangabeira- BA. *e-mail: jadsonreis1@outlook.com.

² Professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Governador Mangabeira –BA.

³ Nutricionista do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Governador Mangabeira-BA.

Palavras Chave: *Musa spp*, vitamina C, escurecimento enzimático.

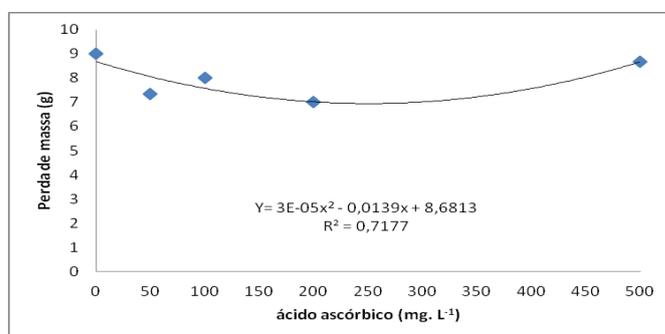
Introdução

Durante o corte dos tecidos, ocorre a descompartimentalização celular, o que favorecem a atividade de enzimas que causam o escurecimento e o amaciamento dos tecidos. Desta forma, processos metabólicos são desencadeados promovendo o aumento da atividade respiratória, levando a degradação das reservas presentes nos vegetais climatéricos, como é observado em bananas. O ácido ascórbico é reconhecido por sua ação redutora e contribuição nutricional, pois o ácido ascórbico e seus vários sais neutros são os principais antioxidantes para o uso em frutas e hortaliças e seus sucos. Portanto, objetivou-se com este trabalho avaliar a ação do ácido ascórbico na conservação pós-colheita de bananas minimamente processadas.

Resultados e Discussão

Pseudofrutos de banana foram despencados e fatiados manualmente com auxílio de facas afiada, em rodelas com espessura de aproximadamente 1 cm. As rodelas foram imersas nos seguintes tratamentos: T1= 0 mg L⁻¹ (controle), T2= 50 mg L⁻¹; T3= 100 mg L⁻¹; T4= 200 mg L⁻¹; T5= 500 mg de ácido ascórbico L⁻¹. As fatias foram acondicionadas em embalagens rígidas de isopor revestidas com filme PVC 30 µm, pesadas e registrada a massa inicial de cada tratamento. Em seguida foram armazenados durante 4 dias a temperatura ambiente (+/- 25 °C). Para a variável perda de massa, foram realizadas pesagens a partir do 2º dia, até o fim do experimento (4º dia). De acordo com a análise de variância, as variáveis analisadas: perda de massa no segundo dia (pm2) e perda de massa no terceiro dia (pm3) não apresentaram diferenças significativas (p>0,05) em função dos tratamentos. Portanto, verificou-se que para a variável perda de massa no quarto dia (pm4), ocorreu diferença significativa entre os tratamentos. Verificou-se uma tendência decrescente para a variável pm4, até o ponto de mínimo estimado de 231 mg L⁻¹ de ácido ascórbico. Nesta concentração, observou-se uma redução na perda de massa de 7,10 g, ou seja, um desempenho melhor quando comparado ao grupo controle que apresentou uma perda de 8,68 g. Isso significa uma perda de massa de 4,3% (Figura 1).

Figura 1. Curva de regressão polinomial para a variável perda de massa no quarto dia (pm4) em pseudofrutos de banana em função de diferentes concentrações de ácido ascórbico.



A perda de massa foi minimizada devido a atividade bioquímica do ácido ascórbico, atuando como agente antioxidante, sugerindo a diminuição das atividades metabólicas que aceleram a degradação das reservas do pseudofrutos, além de preservar a cor e a textura. Para o aspecto visual dos pseudofrutos, observou-se a manutenção da coloração inicial na concentração 50 mg L⁻¹ de ácido ascórbico.

Conclusões

Concentração de 231 mg L⁻¹ de ácido ascórbico é eficiente na preservação da massa de pseudofrutos de bananas minimamente processadas. No entanto, a concentração de 50 mg L⁻¹ de ácido ascórbico preservou melhor a aparência dos pseudofrutos.

Agradecimentos

Ao IFBaiano Campus Governador Mangabeira pelo apoio.