

## **E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 4. Ciências e Tecnologia de Alimentos**

### **Influência do tempo de fermentação nas características físico-químicas de picles fermentado de pepino**

Lívia Viana de Castro Reis <sup>1</sup>

José Guilherme Lembi Ferreira Alves <sup>1</sup>

Bruna Furtado Malfitano<sup>1</sup>

Maria de Fátima Píccolo Barcelos <sup>1</sup>

1. Universidade Federal de Lavras

#### **RESUMO:**

O consumo de hortaliças fermentadas é pouco difundido no Brasil, limitando-se a preparações artesanais e a diminutas produções industriais. Picles de hortaliças podem ser produzidos por fermentação ou pela imersão das hortaliças em uma solução de vinagre condimentado. Como ocorrem muitas mudanças durante a fermentação, grandes variações podem ser obtidas no produto final. A falta de controle de técnicas adequadas para fabricação do picles fermentado pode acarretar em produtos com pH mais elevado, favorecendo crescimento microbiano indesejado e mudanças nas características da matéria-prima. O objetivo geral deste trabalho foi avaliar a influência do tempo de fermentação em algumas características físico-químicas do picles de pepino, como acidez titulável, pH e cor, visando melhor qualidade do produto final. Foram elaborados picles de pepino *Cucumis sativus* L. em tanques de aço inox utilizando-se salmoura a 18%. A fermentação foi espontânea e conduzida a 25°C±2°C, em estufa. Após uma semana, foi adicionado o conservante sorbato de potássio à salmoura, na proporção de 1g kg<sup>-1</sup> de pepino. Foram testados três tempos de fermentação (4, 5 e 6 semanas) e ao longo desse período, foram coletadas amostras para análises de acidez titulável e pH. Após esta etapa, os pepinos foram lavados para dessalga, imersos em solução de vinagre a 2,5% e envasados em frascos de vidro. Foram armazenados por um período de quatro meses e em seguida foram realizadas análises de acidez titulável, pH e cor. Em relação ao pH, os valores, em média, variaram de 7,0 a 4,0 para os três tratamentos ao longo da fermentação. O tratamento com 4 semanas de fermentação apresentou o maior valor de acidez, atingindo 0,25 g ácido láctico/100mL salmoura, enquanto que os tratamentos com 5 e 6 semanas apresentaram acidez final de 0,23 e 0,19 g ácido láctico/100mL salmoura. Após armazenamento de 4 meses, os picles fermentados de pepino obtidos nos 3 tratamentos apresentaram acidez entre 1,6 e 2,0 % em ácido acético e pH em torno de 3,0, estando de acordo com as especificações da legislação brasileira. Em relação à cor, observou-se que não houve diferença estatisticamente significativa entre os três tratamentos para luminosidade L\* e dimensão verde-vermelho a\*, com valores médios de 35 e 0,08 respectivamente. Concluindo, não houve diferença estatisticamente significativa entre os três tratamentos em relação à acidez titulável, pH e cor, indicando que a fermentação poderia ser conduzida durante 4 semanas.

Instituição de Fomento: FAPEMIG

Palavras-chave: fermentação láctica, *Cucumis sativus* L., análises físico-químicas.

