**CONSERVAÇÃO DE MAÇÃ MINIMAMENTE PROCESSADA VISANDO À DIMINUIÇÃO DE RESÍDUOS DOMÉSTICOS.**

1Laiane Cristina Freira Miranda; 2Fernanda Rafaele Santos Sousa; 3Alessandra Eluan da Silva

1Graduação em Tecnologia de Alimentos, Universidade do Estado do Pará, lai11freire@gmail.com.

2Graduação em Tecnologia de Alimentos, Universidade do Estado do Pará, fernandarafaele1@gmail.com.

3Docente em Tecnologia de Alimentos, Universidade do Estado do Pará, aeluans@gmail.com.

**RESUMO**

As frutas e hortaliças minimamente processadas tornam-se cada vez mais conveniente pela praticidade e a diminuição de resíduos. Alimentos perecíveis sofrem por ter vida útil curta, necessitando de um processamento mínimo para aumentar a qualidade do mesmo. O objetivo desse trabalho foi analisar métodos de conservação empregados em maçãs minimamente processadas, durante o armazenamento de dez dias. As etapas aplicadas foram pré-seleção, lavagem, sanitização em água clorada por 15 minutos, separação de partes não comestíveis como talos e sementes e tratamentos em diferentes soluções. Os tratamentos foram T1 (controle), T2 (imersão em solução conservadora de ácido ascórbico mais ácido cítrico), T3 (imersão em solução biofilme feita com amido), T4 (imersão em solução conservadora e solução de biofilme), foram pesados 50 g de rodelas de maças no experimento. As análises realizadas a cada três dias foram: acidez, pH, °brix e perda de massa, retificou-se também a qualidade visual do produto final. Observou-se que a análise de acidez no tratamento T2 foi maior em relação às outras, pois, apresentava ácido ascórbico e ácido cítrico, o que também influenciou no pH ser menor nesse tratamento; o grau brix de todos aumentou até o fim das análises, com exceção de T4 que no sexto dia diminuiu junto com a massa, já no décimo dia o oposto aconteceu; a avaliação visual evidenciou que apenas T2 permaneceu com as característica claras. Sendo assim, constatou-se que T2 houve uma melhor resposta para a conservação de maçãs minimamente processadas.

**Palavras-chave:** Praticidade. Diminuição de resíduos. Conservação.

**Área de Interesse do Simpósio**: Ciência e Tecnologia de Alimentos.