

TRATAMENTO HIDROTÉRMICO DA LICHIA

Devido à crescente produção de lichia no mercado nacional, pesquisas vêm sendo desenvolvidas no sentido de aumentar a vida útil pós-colheita da fruta. A alteração da cor e a perda de umidade do epicarpo são os maiores problemas tecnológicos que impedem a aceitação do produto na cadeia produtiva e na comercialização.

Trabalhos iniciados em 2009 pelo Instituto de Tecnologia de Alimentos-ITAL, em Campinas-SP, demonstraram que o tratamento hidrotérmico é eficiente para a manutenção da cor e a redução da perda de umidade de lichias quando combinado com refrigeração e com o uso de sistemas de embalagens.

O tratamento hidrotérmico aplicado em lichia tem por objetivo inativar as enzimas presentes no epicarpo que agem no fruto ao longo do armazenamento, alterando a cor vermelha brilhante para marrom.

O tratamento hidrotérmico não deve alterar o sabor e os demais atributos sensoriais da lichia. Desta forma, foram realizados dois tipos de tratamento: em água a 50°C/20 s e em água mais ácido orgânico a 50°C/10 s. As frutas recém-colhidas, ainda nos ramos, foram submersas nos banhos e, após a retirada do excesso de umidade com ventilação forçada, foram destacadas dos ramos, embaladas e armazenadas sob refrigeração.

A tecnologia de tratamento hidrotérmico, combinada com refrigeração e embalagens, proporcionou a manutenção vermelha do epicarpo, reduziu a perda de umidade dos frutos e prolongou a vida útil pós-colheita das lichias por 20 dias, comparativamente aos 3 dias de conservação dos frutos do tratamento Controle.

O tratamento hidrotérmico vem sendo utilizado em pós-colheita por ser uma tecnologia limpa e segura, que elimina o uso de produtos tóxicos. Os equipamentos são simples e acessíveis.

Valéria Delgado de Almeida Anjos
Pesquisador Científico
vanjos@ital.sp.gov.br
Grupo de Engenharia de Processos
Instituto de Tecnologia de Alimentos
Campinas – SP