

O *Cichorium intybus* L., considerado uma hortaliça folhosa amplamente consumida na alimentação do brasileiro, é um produto altamente perecível que apresenta rápido e irreversível processo de senescência após colheita. O uso da tecnologia de atmosfera modificada, aplicada a embalagem de vegetais minimamente processados, vem sendo indicado com o intuito de retardar a degradação e estender a vida de prateleira do produto embalado. Neste trabalho, o radiche foi submetido à análise para verificar possíveis perdas na qualidade sensorial durante o armazenamento sob atmosfera modificada. Assim, no processamento mínimo, as folhas foram selecionadas, classificadas e higienizadas com hipoclorito de sódio (150 mg.L^{-1}). As amostras foram embaladas em sacos plásticos de nylon-poli multicamadas abertos, lacrados e sob atmosfera modificada composta por 2% de oxigênio, 5% de dióxido de carbono e 93% de nitrogênio. Cada embalagem com 50 g de radiche foi mantida por até 10 dias, em câmara de refrigeração a $5 \pm 1^\circ\text{C}$, dotada de controle de foto período para 12 horas de iluminação e 12 horas no escuro, com o intuito de simular o tipo de armazenamento utilizado no comércio local para produtos minimamente processados. Foram realizadas análises sensoriais para os atributos de cor, sabor, textura, aparência e aceitação global nos dias de armazenamento 0, 3 e 5. Ao comparar os resultados, constatou-se que não houveram mudanças significativas entre o terceiro e quinto dia de armazenamento, quando comparado com o produto fresco, exceto nas embalagens abertas. A aceitação dos atributos avaliados foi em média de 70%. Ainda serão realizadas análises nos dias 7 e 10 de estocagem. Posteriormente, todos os dados coletados nas análises sensoriais serão computados e analisados, a fim de determinar o prazo de validade para consumo sem alterações significativas em relação ao radiche recém colhido.