

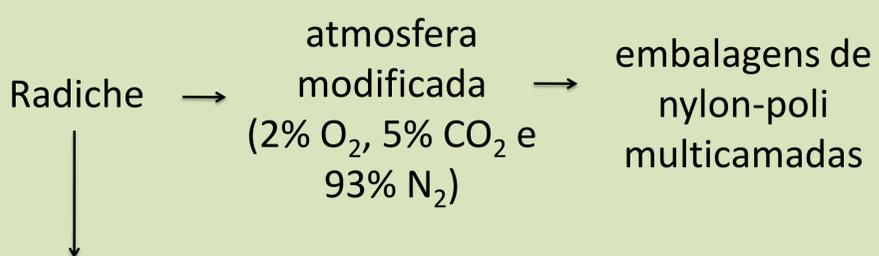
CAROLINE ISABEL KOTHE, bolsista PET; CAMILA CZIESLAK MACHADO, bolsista PET; GIULIANA PEREIRA, graduada em Engenharia de Alimentos; ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS, professor e orientador  
Instituto de Ciência de Tecnologia de Alimentos - UFRGS  
E-mail: carolkothe@hotmail.com



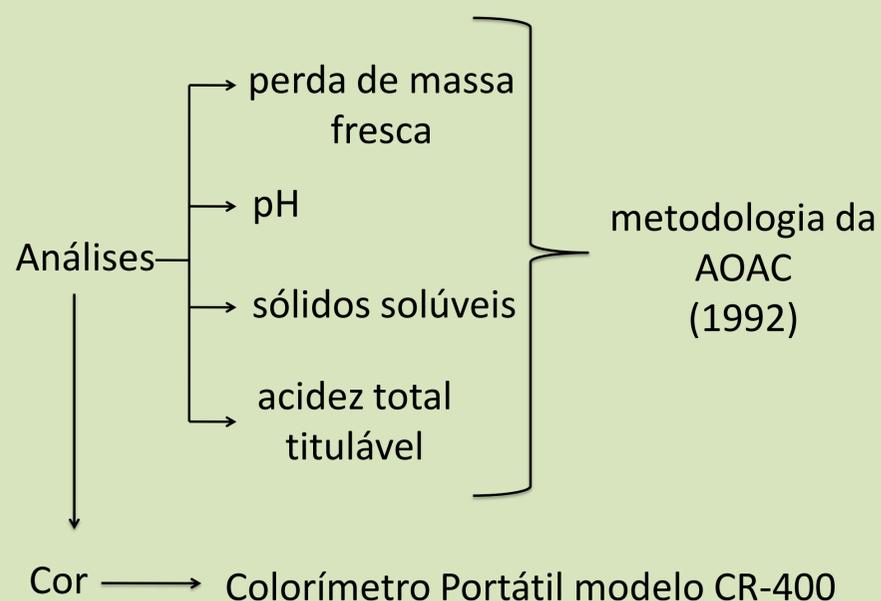
## INTRODUÇÃO

O *Cichorium intybus* L. é um alimento altamente perecível que apresenta rápido e irreversível processo de senescência após colheita. O uso da tecnologia atmosfera modificada aplicada ao embalamento de vegetais minimamente processados vem sendo indicado com o intuito de retardar a degradação e estender a vida de prateleira do produto embalado. Com isso, o objetivo do trabalho foi avaliar a tecnologia de processamento mínimo de radiche embalado sob atmosfera modificada.

## MATERIAIS E MÉTODO



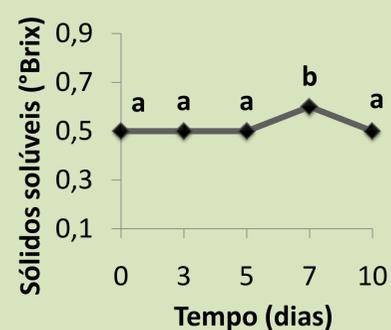
análises físico-químicas → intervalo de 3, 5, 7 e 10 dias de armazenamento refrigerado a 5°C



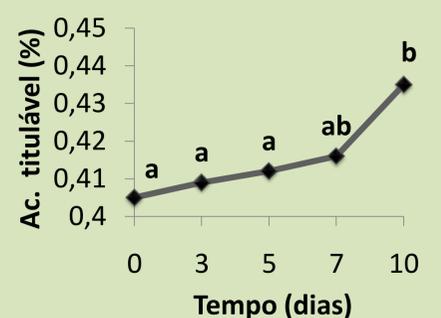
## RESULTADOS E DISCUSSÃO

pH  
Coordenada cromática a\*  
Coordenada cromática b\* } Sem alterações significativas

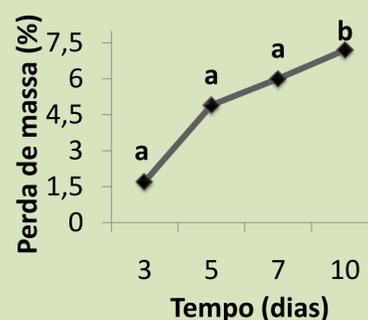
Sólidos Solúveis



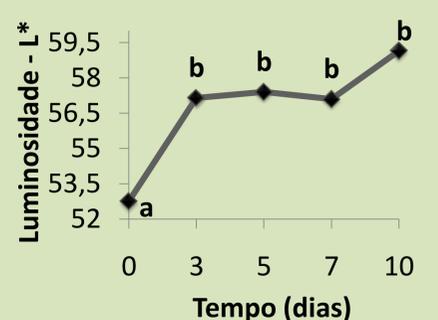
Acidez total titulável



Perda de massa fresca



Variável L\* (luminosidade)



## CONCLUSÃO

O uso de atmosfera modificada, aliado à refrigeração e as boas práticas de fabricação, foi suficiente para prolongar a vida útil do radiche, cultivar Folha Larga, minimamente processado por até dez dias de armazenamento.