



Título: Influência do processamento em alta pressão em sucos de frutas

Aluna: Shara Frauche Costa de Souza

Orientador: Bernardo de Sá Costa

RESUMO

Os sucos de frutas vêm conquistando cada vez mais adeptos, pelo fato das pessoas estarem mais conscientizadas sobre a importância da alimentação para a saúde. Atualmente encontram-se clientes mais exigentes, atentos aos rótulos e a forma de preparo dos alimentos ingeridos, por isso a busca por alimentos saudáveis, de alta qualidade e de boa procedência tem sido requisitos básicos para aquisição de um produto. Os sucos de frutas são ótimas opções para esse segmento de consumidores, pois se encontra nas frutas muitos benefícios como as vitaminas e minerais, porém as frutas são altamente perecíveis. Portanto, é necessário encontrar um meio para prolongar o tempo de vida útil sem degradar os nutrientes; dentre os muitos métodos que existem, térmicos e não térmicos, o tratamento em alta pressão tem se destacado. O processo ocorre com aplicação de pressão de até 1000 MPa em alimentos sólidos ou líquidos, com ou sem embalagem em baixas temperaturas. O objetivo do estudo foi realizar uma revisão bibliográfica sobre os efeitos da alta pressão em sucos de frutas. Constatou-se que o processo em alta pressão hidrostática tem capacidade de inativar microrganismos patogênicos, microrganismos deterioradores e inativar a atividade enzimática. Todo o processo em alta pressão ocorre de forma a preservar as características sensoriais e nutricionais dos sucos de frutas sem perder o frescor, motivo o qual os sucos processados recebem notas semelhantes aos produtos *in natura*. O fator limitante a implantação do tratamento em alta pressão é o custo elevado, mas acredita-se que com o incentivo dos consumidores e o desenvolvimento de tecnologia nacional brevemente causará redução do custo. O tratamento em alta pressão é uma alternativa ao processo de pasteurização dos sucos, esta inovação favorece o atual mercado o qual está em expansão o setor de bebidas a base de frutas, em especial os sucos integrais e os *blends* de frutas e vegetais.

Palavras-chave: alta pressão hidrostática, conservação, inativação enzimática, qualidade