

Técnicas de conservação de alimentos – tratamento térmico inovador

© AREAL EDITORES

Há uma nova técnica de conservação da maçã. Trata-se de um tratamento térmico, com base em água aquecida, que se assume como uma real alternativa ao tratamento químico convencional. O seu desenvolvimento experimental e demonstração estiveram a cargo da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), da Direcção Regional de Agricultura de Trás-os-Montes (DRATM) e de uma empresa ligada ao sector das frutas, sediada no distrito de Bragança.

As experiências foram realizadas ao longo dos últimos três anos. O objectivo é reduzir a incidência de microrganismos nos frutos, reduzir o aparecimento do escaldão de superfície e preservar as características qualitativas durante o maior tempo possível, dentro dos parâmetros normais de comercialização.

As empresas e as cooperativas que armazenam e comercializam maçã utilizam, actualmente, uma solução química à base de Tiobendazole (anti-fúngico) e de Difenilamina (substância anti-escaldão), que ajuda a preservar as características do fruto, enquanto ele permanece nas câmaras de frio.

Conscientes da importância do sector e da necessidade de implementar técnicas de pós-produção amigas do ambiente e saudáveis para o consumidor, as três entidades desenvolveram [...] este projecto, pioneiro em Portugal, para a área da maçã de consumo em fresco. [...]

Durante o novo processo de conservação, a maçã é imersa em água quente a temperaturas que podem variar entre os 48 °C e os 55 °C, durante um período que pode oscilar entre 30 segundos e cinco minutos. Segundo os responsáveis pelo projecto, o tratamento térmico apresenta resultados idênticos e até superiores aos que eram conseguidos com o tratamento vulgarmente utilizado. Para além disso, permite tornar mais lento o processo de amadurecimento dos frutos e poderá garantir mais qualidade à maçã que se destina à conservação e comercialização. [...]

JN Negócios (suplemento do Jornal de Notícias), Março de 2005 (adaptado)

PROPOSTA DE EXPLORAÇÃO

1. Quais os objectivos do tratamento térmico de conservação da maçã?
2. Diga o que entende por “técnicas de pós-produção amigas do ambiente e saudáveis para o consumidor”.
3. Indique três vantagens do processo de conservação térmico.