



Ciências Agrárias

QUALIDADE PÓS-COLHEITA E AGREGAÇÃO DE VALOR AO CHUCHU BRANCO

Carolina Relvas Chaves, Guilherme Lorencini Schuina, Marisa Carvalho Botelho Ribeiro, Taízes de Fatima Marques Rambaldi Borges

Embora bastante conhecido na Região Serrana do Espírito Santo e interior de São Paulo, o chuchu branco ainda é praticamente desconhecido no Brasil. No Espírito Santo, apenas poucos agricultores familiares cultivam a planta. O chuchu branco possui como características principais a cor, que varia do branco ao amarelo creme e o tamanho, menor que o do chuchu verde tradicional (*Sechium edule* SW), com ausência de espinhos. Este trabalho objetiva avaliar a vida útil e qualidade pós-colheita de chuchu branco "in natura" e a agregação de valor através do processamento em picles. Os chuchus serão colhidos em Marechal Floriano (ES) e transportados para o setor de processamento de vegetais do Instituto Federal Fluminense campus Bom Jesus. O projeto constituirá de dois experimentos. No primeiro, será avaliada a conservação pós-colheita do fruto in natura. Os frutos serão embalados com e sem uso de atmosfera modificada, sob refrigeração a 5°C, com 95% de umidade relativa e em temperatura ambiente, por 30 dias. As seguintes análises serão realizadas a cada três dias: pH, acidez titulável, β -caroteno, vitamina C, pectinas total e solúvel, sólidos solúveis ($^{\circ}$ Brix), composição centesimal e perda de peso. No segundo experimento, com o objetivo de agregação de valor, o fruto será processado em picles, cujas amostras serão avaliadas a cada 30 dias durante 10 meses. Serão realizadas as seguintes análises: pesquisa de Salmonela e Coliformes a 35° e a 45°, pH, acidez titulável, vitamina C, β -caroteno e análise sensorial através do teste de aceitação. Com o desenvolvimento deste estudo, espera-se fornecer informações a respeito da qualidade e conservação pós-colheita e agregação de valor ao chuchu branco, cultivado por pequenos agricultores familiares, podendo se constituir em fonte de renda, reduzindo as perdas pós-colheita e contribuir para a preservação da cultivar.

Palavras-chave: Conservação, Picles, Análise Sensorial

Instituição de fomento: IFF