

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E DE CONSERVAÇÃO DO COCO RALADO COM QUALIDADE INDUSTRIAL

LOPES, Lênin Machado <sup>1</sup>; PINHEIRO, Flávia de Abreu <sup>2</sup>

### RESUMO

O coco ralado é o produto da desidratação do albúmen do coco que possui as variantes de composição atrelados as características edafoclimáticas e minerais do solo. Reconhecer os métodos de conservação adequados para esta matéria-prima acarreta em melhores técnicas para a vida útil dinâmica destes produtos e de métodos industriais para processamento. Este trabalho visa levantar dados sobre a composição química do coco como fruta e suas implicações na cadeia industrial de transformação para o coco ralado, gerando questões acerca de como a qualidade lipídica influencia na aceitação do produto final. Pesquisou-se na literatura os dados referentes a composição, com entrevistas sobre a distribuição e comercialização. A agroindústria de processamento do albúmen sólido tem preferência por cocos de natureza híbrida, sendo o fruto não-climatérico colhido a partir do 12<sup>o</sup> mês de maturação - sem o aumento de etileno e da taxa respiratória - onde a quantidade total de gordura é de 34,68%. O teor de ácido graxo saturado é maior com o estágio de desenvolvimento, representando 91% do teor final e os poli-insaturados 9%. As rotas metabólicas lipídicas transformam o endosperma líquido em sólido juntamente com a conversão de carboidratos redutores em lipídios. A amêndoa é fina e delicada, devendo ser transportada tentando minimizar as injúrias mecânicas e o posterior desenvolvimento microbiológico. Durante a indústria, o coco é manipulado por raspadores mecânicos depois da autoclavagem, onde nestes dois processos evita-se ao máximo o contato com gás oxigênio para diminuir a foto-oxidação e a rancidez oxidativa. A matéria-prima deverá ir para a câmara de secagem sobre refrigeração de 15°C para a garantia de umidade menor que 6%. O produto a ser envasado deverá ter um teor de gordura por volta de 67,5%. Embalagens que aguentam injúrias físicas, com controle de atmosfera e de temperatura, são ideias para diminuir processos como o aumento da taxa respiratória e o escurecimento da matéria-prima (efeito do ácido ascórbico sobre as quinonas e a sua consequente formação em ácido dehidroascórbico), sinérese, aumento do teor de acidez titulável, diminuição geral do nível de açúcares e de ácido graxos poli-insaturados. Observou-se decréscimos no volume de sólidos solúveis no produto final em que a umidade não foi retirada abaixo de 6%, influenciando na sensorialidade. Conclui-se que os erros em conservação, manipulação e envase são os responsáveis pela perda da qualidade do produto final e aumento da formação de peróxidos nos ácidos graxos. Embalagens que conservam os teores de ácido ascórbico não são interessantes para o coco ralado, pois os antioxidantes naturais do fruto podem formar a depleção oxidativa do ácido ascórbico e diminuir seu potencial de escurecimento após certo período, porém os efeitos no aroma, sabor, e odor não são reversíveis até certa etapa de oxidação. Observa-se que o armazenamento em 6 dias a 12°C e 50% de umidade é responsável pelo aumento na conservação do produto, bem como a embalagem de polipropileno e de polietileno sendo responsáveis pela manutenção da qualidade ao longo do tempo de venda e de prateleira do produto final.

**PALAVRAS-CHAVE:** armazenamento;envase;quinonas;albúmen;ácido

<sup>1</sup> Instituto Federal do Espírito Santo - campus Venda Nova do Imigrante, machadolopeslenin@gmail.com

<sup>2</sup> Instituto Federal do Espírito Santo - campus Venda Nova do Imigrante,