



## ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE PICLES

### Autores

ALEXANDRA BEAL	(1)
ANDERSON VARGAS	(1)
BRUNA PERES	(1)
CLÁUDIA SMANIOTTO BARIN	(7)

### Categoria

Trabalho Acadêmico

### Introdução

A preservação de alimentos pela acidificação é um procedimento muito antigo. Os ácidos além de contribuírem para melhorar a qualidade degustativa e estimular o consumo atuam como um conservante para o alimento (SANTANA, 1996).

A Resolução - CNNPA nº 14, de 15 de julho de 1977 da ANVISA, define picles como o produto preparado com as partes comestíveis de frutos e hortaliças, com ou sem casca, e submetidos ou não a processo fermentativo natural.

Segundo Camargo (1984) os picles podem ser divididos em picles em salmoura (fermentados e não fermentados) e em vinagre (ácidos, doces e aromatizados).

Os vegetais que compõem o produto são o pepino, a couve-flor, a cebola, a vagem, cenoura e etc, cortados em pequenos tamanhos ou inteiros, quando pouco crescidos como acontece com o pepino e a cebola (EVANGELISTA, 2001).

Gava (1984), entretanto, afirma que o verdadeiro picles é aquele obtido por fermentação láctica do vegetal submerso na salmoura de concentração desejada.

### Objetivo

Em virtude do grande consumo de conservas vegetais, este trabalho tem como objetivo avaliar a qualidade físico-química de picles comercializadas em Araçongas.

### Metodologia

As amostras de picles utilizadas neste trabalho foram escolhidas independentemente de seu processo de fabricação (fermentação ou acidificação), sendo de três marcas distintas, constituindo um total de 9 amostras.

As análises foram realizadas de acordo com a metodologia descrita pelo Instituto Adolfo Lutz sendo avaliados: pH, acidez total titulável, teor de cloretos e cinzas. Foram realizadas ainda a análise de peso líquido e drenado do produto.

### Resultado

Picles é definido como alimento acidificado, ao qual foi adicionado ácido(s) ou alimento(s) ácido(s), para produzir um produto que tenha um pH final máximo de 4,6 (ITAL, 1990). Assim os valores de pH obtidos variaram de 3,64 a 4,08 estando dentro dos valores reportados na literatura. Os valores de acidez encontrados corroboram a afirmação de que as amostras consistiam de picles ácido.

O teor de cloretos para todas as amostras avaliadas apresentou valores abaixo do esperado.

O teor de cinzas encontrado apresentou forte dependência da procedência do produto variando de 1,12 a 2,38%.



#### **Conclusão**

De acordo com os resultados obtidos pode-se concluir que os picles analisados encontram-se adequados ao consumo, apresentando somente o teor de cloretos abaixo do reportado na literatura.

As informações apresentadas no rótulo do produto são condizentes com as encontradas experimentalmente.

#### **Bibliografia**

ITAL. INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Alimentos enlatados: princípios de controle do processo térmico, acidificação e avaliação do fechamento de recipientes. 4ª Ed. Traduzida. Campinas -SP, 1990, p.19.

CAMARGO, R. et al. Tecnologia dos Produtos Agropecuários, 4ª edição, editora Nobel, São Paulo, 1984.

EVANGELISTA, José, Tecnologia de Alimentos, editora Atheneu, São Paulo, 2001.

GAVA, Altanir Jaime, Princípios de Tecnologia de Alimentos, editora Nobel, São Paulo, 1984.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Volume I: Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos, 3ª edição, São Paulo: IMESP, 1985.

#### **Legenda**

- (1) Aluno Graduação Unopar
- (7) Docente Unopar