

JÚLIA DOS SANTOS OPUSKI DE ALMEIDA

**CARACTERIZAÇÃO DE PURÊ DE ABOBÓRA (*Cucurbita moschata*)  
ESTERILIZADO EM EMBALAGEM *POUCH* - ALTERAÇÕES FÍSICO-  
QUÍMICAS E DE COMPOSTOS VOLÁTEIS NO *HEADSPACE***

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, da Universidade Federal de Santa Catarina, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Orientador(a): Prof. Dra. Edna Regina Amante

Data da defesa: 09/07/2013

**RESUMO**

O objetivo deste trabalho foi elaborar o purê de abóbora em embalagem *pouch*, em três diferentes tempos de esterilização: purê não esterilizado (controle) e três purês esterilizados (PE's) a 120 °C por 10, 20 e 30 minutos, os mesmos foram avaliados quanto às propriedades físico-químicas de acidez titulável, sólidos solúveis totais, pH e carotenoides totais e comparados com a abóbora *in natura*. Os compostos voláteis no *headspace* foram determinados na abóbora *in natura*, cozida e esterilizada, através de cromatografia gasosa acoplada à espectrometria de massas. Foi verificado efeito do tempo de esterilização sobre o pH, acidez titulável, sólidos solúveis totais e carotenoides totais. Os compostos voláteis encontrados no *head space*, foram: alcoóis e alcenos para a abóbora *in natura*, alcenos para o purê não esterilizado (PNE), aldeídos e alcoóis para o tratamento por 10 minutos, predominando alcenos e aldeídos para 20 e 30 minutos. A embalagem *pouch*, mostrou-se adequada para o acondicionamento do purê de abóbora e o tempo de esterilização por 10 a 20 minutos a 120 °C e mantendo as propriedades físico-químicas com segurança microbiológica do produto.

Palavras chave: abóbora, purê, embalagem flexível, voláteis.