

USO DE PELÍCULAS COMESTÍVEIS NA QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE FRUTOS DE BERINJELA "NÁPOLI" ARMAZENADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE

¹MARIANO, E.; ²OLIVEIRA, L. R. de; ³GOUBEIA, A. M. S.

^{1e2}Curso de Agronomia

Unifio - Centro Universitário das Faculdades Integradas de Ourinhos/Unifio/FEMM

INTRODUÇÃO

Com a crescente demanda do mercado, consumidores buscam por produtos de qualidade que podem ser classificados como químicos, nutricionais e de aspecto sensoriais. (NASSU *et al.*, 2001 e KADER, 2002). Muitas vezes os atributos que o consumidor preza nos alimentos não são os fatores nutricionais e sim fatores sensoriais (aroma, aparência, cor, textura e sabor) que são perceptíveis no momento da compra, sendo esses então aspectos fundamentais para a comercialização.

O produtor vem buscando maneiras no campo de conseguir maior durabilidade de seus produtos hortícolas após a colheita para que este chegue até o mercado com todos os parâmetros que o consumidor deseja. Porém nem sempre ocorre como esperado devido às condições adversas do ambiente de produção (HEBER, 2002). Geralmente o manuseio deles são realizados em locais onde aceleram a perda da qualidade, são elas condições de altas temperaturas, armazenamento e transporte (CENCI, 2006). Dessa forma, é de suma importância o desenvolvimento de tecnologias para garantir condições como um maior período de vida útil dos produtos hortícolas (HEBER, 2002).

Uma das tecnologias para garantir condições extensão do período de vida útil dos produtos hortícolas é o uso de revestimentos comestíveis protetores. O revestimento possui características que atuam como barreira ao entorno do fruto, fazendo com que haja uma redução na entrada e saída de água, gorduras, gases, óleos e nutrientes, garantindo parâmetros de firmeza dos produtos hortícolas. Atua como uma membrana e isola infecções externas e contaminantes, aumentando a preservação e manutenção da integridade de frutas e hortaliças (KROCTHA; MILLER, 1997; OZDEMIR; FLOROS, 2008).

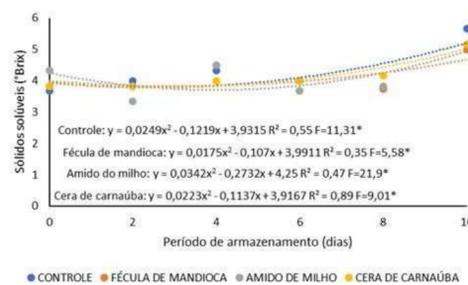
Dentre os motivos apresentados, este trabalho teve como foco a viabilidade do uso de revestimentos comestíveis na qualidade pós-colheita de frutos de berinjela armazenados em temperatura ambiente e assim possibilitando uma nova tecnologia as necessidades do produtor rural na manutenção da qualidade dos frutos de berinjela que supram as exigências visuais do mercado consumidor.

MATERIAL E MÉTODOS



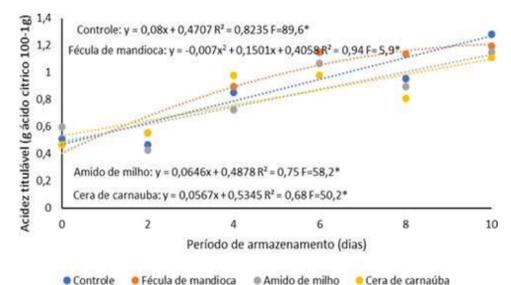
RESULTADOS

Figura 1 - Teores de sólidos solúveis ("Brix") da berinjela "Nápoli" em função do uso de películas comestíveis armazenadas por 10 dias em temperatura ambiente, 25 ± 3°C e UR 70 ± 5. UNIFIO- 2021.



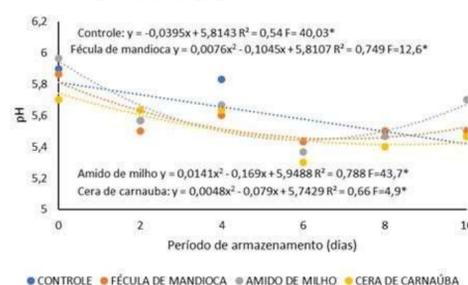
Fonte: MARIANO, 2021.

Figura 2 - pH do fruto de berinjela "Nápoli", em função do uso de películas comestíveis armazenadas por 10 dias em temperatura ambiente, 25 ± 3°C e UR 70 ± 5. UNIFIO- 2021.



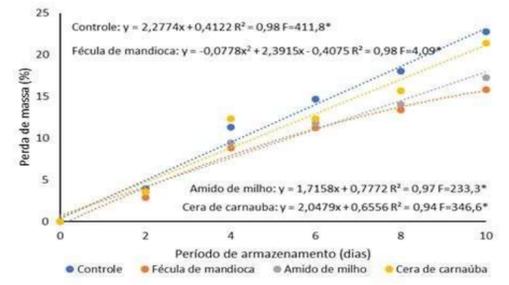
Fonte: MARIANO, 2021.

Figura 3 - Acidez titulável (mg ácido cítrico 100 g⁻¹) do fruto de berinjela "Nápoli" em função do uso de películas comestíveis armazenadas por 10 dias em temperatura ambiente 25 ± 3°C e UR 70 ± 5. UNIFIO- 2021.



Fonte: MARIANO, 2021.

Figura 4 - Perda de massa da berinjela "Nápoli" em função do tipo de películas comestíveis armazenado por 10 dias em temperatura ambiente 26 a 29°C e de 50 a 75% de UR. UNIFIO-2021.



Fonte: MARIANO, 2021.

Tabela 1 - Valores das médias de acidez titulável (AT) e perda de massa (PM) em função dos tratamentos realizados nos frutos de berinjela "Nápoli" em relação ao armazenamento de 10 dias em temperatura ambiente, 25 ± 3°C e UR 70 ± 5. UNIFIO- 2021.

TRATAMENTO	AT (g ácido cítrico 100 ⁻¹ g)	Perda de massa (%)
CONTROLE	0,87 ab	11,8 a
FÉCULA DE MANDIOCA	0,89 a	8,7 c
AMIDO DE MILHO	0,81 ab	9,35 bc
CERA DE CARNAÚBA	0,78 b	10,40ab

Fonte: MARIANO, 2021.

CONCLUSÃO

O experimento mostrou que os frutos revestidos por fécula de mandioca e amido de milho promoveram uma melhor manutenção de suas características em função do período de armazenamento.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional Sanitária. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. Brasília, DF; Ministério da Saúde, 2005. 1018 p.
- CENCI, S. A. **Boas Práticas de Pós-colheita de Frutas e Hortaliças na Agricultura Familiar**. 1a ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006, v., p. 67-80.
- CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças**. 2. ed. Lavras: ESAL, 783 p. 2005.
- DAMASCENO, S.; OLIVEIRA, P. V. S.; MORO, E.; MACEDO JR, E. K.; LOPES, M. C.; VICENTINI, N. M. **Efeito da aplicação de película de fécula de mandioca na conservação pós-colheita de tomate**. Campinas, Food Science and Technology. 23(3): 377-380. Set-Dez. 2003.
- FERREIRA, Daniel Furtado. **Sistema de análises de variância para dados balanceados**. ed. Lavras: UFLA, 2010. (SISVAR 5. 3. pacote computacional).
- HOJO, E. T. D.; CARDOSO, A. D.; HOJO, R. H.; VILAS BOAS, E. V. B.; ALVARENGA, M. A. R. **Uso de películas de fécula de mandioca e pvc na conservação pós-colheita de pimentão**. Ciênc. agropec., Lavras, v. 31, n. 1, p. 184-190, jan./fev., 2007.
- SANTOS, A. E. O.; ASSIS, J. S.; BERBERT, P. A.; SANTOS, O. O.; BATISTA, P. F.; GRAVINA, G. A. **Influência de biofilmes de fécula de mandioca e amido de milho na qualidade pós-colheita de mangas "Tommy Atkins"**. v.6, n.3, p.508-513, jul.-set, 2011.
- SOUZA, P. A.; AROUCHA, E. M. M.; SOUZA, A. E. D.; COSTA, A. R. F. C.; FERREIRA, G. S.; NETO, F. B. **Conservação pós-colheita de berinjela com revestimento de fécula de mandioca ou filme PVC**. Hortic. bras., v. 27, n. 2, abr.-jun. 2009.