



Evento	Salão UFRGS 2015: SIC - XXVII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2015
Local	Porto Alegre - RS
Título	Influência da utilização de coberturas comestíveis produzidas a partir de resíduo de cápsulas nutracêuticas na qualidade e extensão da vida útil de morangos cv. Aromas
Autor	JULIAN BENITO GARCIA
Orientador	SIMONE HICKMANN FLORES

INFLUÊNCIA DA UTILIZAÇÃO DE COBERTURAS COMESTÍVEIS PRODUZIDAS A PARTIR DE RESÍDUO DE CÁPSULAS NUTRACÊUTICAS NA QUALIDADE E EXTENSÃO DA VIDA ÚTIL DE MORANGOS CV. AROMAS

Julian Benito Garcia, Simone Flores (orient.) (Laboratório de Compostos Bioativos, Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

RESUMO

A comercialização de morangos *in natura* tem como limitante a rápida perda de qualidade pós-colheita, possuindo vida de prateleira de aproximadamente 5 dias. Isto se deve a vários fatores, como a elevada atividade de água, alta taxa respiratória e baixa resistência às infecções fúngicas. A utilização de coberturas comestíveis tem sido uma alternativa à conservação do morango, pois devido às suas propriedades de barreira os fatores que levam à sua deterioração podem ser minimizados. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a influência da utilização de coberturas comestíveis a partir de resíduo de cápsulas nutracêuticas, composto por gelatina, glicerol e água, na conservação e extensão da vida de prateleira de morangos cv. Aromas *in natura*. Para o preparo da solução filmogênica, 50 g do resíduo foram dissolvidos em 100 mL de água em banho-maria a 60 °C por 15 minutos e adicionou-se 0,1 % de tween 80 e 0,1 % de sorbato de potássio. Os morangos foram selecionados com base na ausência de danos e estágio de maturação, foram higienizados em solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm por 10 min, enxaguados em água corrente, secos em papel absorvente, e imersos por 2 min na solução filmogênica. Após secagem sob temperatura ambiente os mesmos foram colocados em embalagens plásticas perfuradas, separando-se os frutos com e sem cobertura. Os mesmos foram mantidos sob refrigeração a 4°C e analisados nos dias 0, 3, 6, 10 e 12, quanto à cor, perda de peso, umidade, acidez, sólidos solúveis, firmeza, antocianinas e vitamina C. Os morangos com cobertura apresentaram melhores características em relação a firmeza, perda de peso e sólidos solúveis. A partir dos resultados pôde-se concluir que a utilização da cobertura comestível avaliada proporcionou uma melhoria na conservação, aumentando a vida de prateleira do fruto em 7 dias.