



USO DE COBERTURA COMESTÍVEL COM ADIÇÃO DE ÓLEO DE SEMENTE DE UVA NA CONSERVAÇÃO DE MANGAS

Vinicius Nelson Barboza De Souza (vininbds@hotmail.com)

Karina Sayuri Ueda (karina-ueda@hotmail.com)

Igor Gabriel Silva Oliveira (igorgabrielso@hotmail.com)

Silvia Martelli (smmartelli@gmail.com)

Revestimentos comestíveis auxiliam na conservação de alimentos minimizando perdas pós-colheita. Alguns aditivos podem ser incorporados, como por exemplo, óleo da semente de uva que possui boa atividade antioxidante e quantidades significativas de fenólicos. O objetivo deste estudo foi aplicação de cobertura comestível com adição de óleo de semente de uva na conservação de mangas. As coberturas foram desenvolvidas fixando a concentração de pectina (3% m/v), gelatina (5% m/v), glicerol (10% v/v) sorbitol (20% m/v), óleo de semente de uva (2% v/v). Tratamentos: t1) gelatina; t2) gelatina + óleo; t3) controle t4) pectina + óleo; t5) blend; t6) blend + óleo. Estas foram aspergidas nas mangas e secas a temperatura de 25°C, armazenadas durante 32 dias à 15°C. Verificaram-se efeitos significativos sobre a perda de massa durante o armazenamento, havendo maiores perdas nas frutas controle (15,42%). A perda de água resultou na modificação da aparência e firmeza. Os tratamentos t2 e t4 foram os mais eficazes na preservação apresentando 8,74% e 8,20%, respectivamente, ao final do experimento. Observaram-se menores quantidades de sólidos solúveis no t2 (14%), indicando que o metabolismo desse tratamento estava mais lento com relação aos outros. Esse tratamento também apresentou pH baixo (3,46) após 32 dias de armazenamento se comparado ao controle (4,18). A sua acidez diminuiu de 0,18 para 0,17 (g de ácido cítrico/10 mL de polpa) e o controle de 0,18 para 0,08 (g de ácido cítrico/10 mL de polpa). Além disso, obtiveram-se teores de clorofila maior nos t2 (9,57 µg/L) e t4 (7,33 µg/L) se comparado ao t3 (4,86 µg/L), indicando que esses tratamentos foram eficazes para retardar o amadurecimento do fruto. Concluiu-se que os melhores revestimentos foram de gelatina e de pectina que continham óleo de semente de uva, retardando o amadurecimento e perda de massa do fruto aumentando a vida útil da fruta.

Órgãos financiadores: CAPES