

COBERTURAS COMESTÍVEIS NA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE CAMU-CAMU (MYRCIARIA DUBIA).

Augusto Briguenti De Souza (abriguenti59@gmail.com)

Isadora Santos Leal (isadora.leal073@academico.ufgd.edu.br)

Carlos Alberto Baca Maldonado (carlosmaldonado@ufgd.edu.br)

Willian Renzo Cortez Vega (willianvega@ufgd.edu.br)

Rosalinda Arevalo Pinedo (rosalindapinedo@ufgd.edu.br)

O camu-camu (*Myrciaria dubia* H.B.K.) é uma fruta amazônica, rica em antioxidantes como vitamina C e antiocianinas, os frutos in natura são muito perecíveis, entretanto a aplicação de coberturas comestíveis vem sendo uma técnica muito utilizada para minimizar as alterações físicas, químicas e fisiológicas que ocorrem no fruto. O objetivo deste trabalho foi avaliar diferentes coberturas comestíveis na conservação pós-colheita de camu-camu (*Myrciaria dubia* H.B.K.). Os frutos de camu-camu, foram adquiridos de um pomar da cidade de Dourados/MS e transportados até os laboratórios do Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD). Em seguida foram selecionados, sendo descartados aqueles com danos físicos, lavados e sanitizados com hipoclorito de sódio ao 1% e imersos por 15min, posteriormente enxaguados em água corrente e enxugados com papel toalha. Em seguida os frutos foram imersos diferentes coberturas cujo tempo de imersão foi de 1 min, seguidamente deixados em telas de nylon por um tempo de 2 a 3 minutos para que o excesso de solução fosse eliminado, os tratamentos realizados foram: T1 – Controle (camu-camu sem cobertura); T2 – Amido (0,5% p/v) + OECr (1% v/v); T3 Quitosana (0,5% p/v) + Amido (0,5% p/v); + OECr (1% v/v). Após a aplicação das coberturas, as frutas foram armazenadas a 4 ± 1 °C. realizando-se o monitoramento a cada dois dias, por um período de 12 dias, quanto a perda de massa, teor de sólidos solúveis, atividade de água, teor de acidez, cor, pH. De acordo aos resultados obtidos o T3, que continha revestimento de quitosana (0,5% p/v), amido (0,5% p/v) e óleo essencial de cravo (1% v/v), se mostrou o tratamento mais eficiente para conservar os frutos de camu-camu in natura, uma vez que apresentou os menores valores para: perda de peso (4,40%); elevação de SST (6,77° a 7,35°); perda de água (7,08%); perda da acidez (2,79 para 2,62%); perda da luminosidade (10,94%) e pouca variação do pH (2,79 a 2,86). Conclui-se que os frutos de camu-camu com revestimento T3 (quitosana+amido e óleo essencial de cravo), mantem por um tempo de 12 dias os frutos de qualidade.