

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS: APLICAÇÃO EM LARANJA PÊRA (CITRUS SINENSIS L. OSBECK)

Priscila De Freitas Pontes (priscila.pontes049@academico.ufgd.edu.br)

Nathaly Moretto (nathymoretto@hotmail.com)

Vinicius Nelson Barbosa De Souza (nininbds@hotmail.com)

Silvia Maria Martelli (silviamartelli@ufgd.edu.br)

A laranja 'Pêra' é uma das principais espécies cítricas cultivadas no Brasil para produção de suco e consumo in natura, possuindo tal importância no aspecto econômico nacional, surge a necessidade de tecnologias de prevenção contra perdas pós-colheita, a fim de se aumentar a vida útil e melhorar a qualidade do produto. Este estudo avaliou os efeitos das coberturas comestíveis à base de pectina (PEC), carboximetil celulose (CMC) e gelatina (GEL), com uma emulsão de óleos essenciais de limão siciliano e hortelã *Menta arvensis* L. como aditivo, na conservação da qualidade de laranjas 'Pêra'. Foram testados revestimentos com composições em que as concentrações de polímero variaram em: 0,5%(m/v), 1%(m/v) e 2%(m/v) para PEC; 0,3% (m/v), 0,5% (m/v) e 1% (m/v) para CMC; e para GEL 0,5% (m/v) e 1% (m/v). O sorbitol (20% p/p de polímero) foi usado como plastificante e a emulsão adicionada aos tratamentos pré-estabelecidos: E, PEC 0,5% + E, CMC 0,5% + E, GEL 0,5% + E e PEC 1% + E. Estas foram aspergidas nas laranjas, secas a temperatura ambiente e armazenadas durante 29 dias à 20°C para mimetizar as condições de armazenamento em supermercados. A cor das amostras foi determinada pelos valores de L*, a* e b*, C* e ?E, obtidos com colorímetro operando no sistema CIELAB e as amostras foram fotografadas para facilitar a avaliação visual dos frutos ao longo do armazenamento. A massa foi obtida com uma balança analítica através de medições periódicas dos frutos armazenados e o percentual de perda de massa foi calculado e expresso com base no peso inicial (dia zero). As frutas CT mostraram as maiores alterações visuais de

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

tonalidade e as tratadas com CMC 0,5% as menores. A PEC 0,5% (16,64) e o CT (15,52) demonstraram as maiores médias de variação de cor, já as menores médias deste parâmetro foram evidenciadas no CMC 0,3% (7,12) e CMC 0,5% + E (6,88). Maiores porcentagens de perda de peso foram visualizadas nos tratamentos CMC 0,5% + E (12,45%), E (11,99%), e GEL 0,5% + E (11,64%), já as menores porcentagens nos PEC 0,5% (9,26%), GEL 0,5% (9,1%) e CMC 0,5% (8,94%). Mesmo que tais mudanças não se demonstraram significativas, foi possível averiguar o potencial da aplicação de revestimento a base de polissacarídeos e proteínas na conservação de características qualitativas em laranjas doces do gênero 'Pêra', ademais foi possível verificar uma heterogeneidade no processo de maturação das frutas analisadas, gerando um alto desvio padrão nos experimentos, que, no entanto, pode ser contornado com um grupo experimental maior.