

Seção: Fisiologia/Fitoquímica/Bioquímica

REVESTIMENTO DE FRUTAS E VEGETAIS FRESCOS COM POLISSACARÍDEOS MARINHOS PARA AUMENTAR A VIDA DE PRATELEIRA

Monica Grezzi LIMA(1)

Hércules Tancredo MOREIRA(1)

Fernando Garrido de OLIVEIRA(2)

Suélen PUJARRA(1)

Roberta PAULERT(3)

Os polímeros marinhos são considerados compostos promissores para a preservação de alimentos devido as suas propriedades biológicas. A ulvana é um polímero de alto peso molecular extraído de macroalgas verdes do gênero *Ulva* e a quitosana é um polissacarídeo obtido por desacetilação da quitina de resíduos de crustáceos. O objetivo do trabalho foi avaliar a perda de massa de frutas e verduras tratadas com a ulvana e/ou quitosana. Foram utilizados frutos de maçã (*Malus domestica*), feijão-de-vagem (*Phaseolus vulgaris*) e pepinos (*Cucumis sativus*) adquiridos no comércio local. Os alimentos foram borrifados com solução aquosa dos polissacarídeos em três concentrações 0,05; 0,5 e 1% (p/v) até o ponto de escorrimento e como controle foram borrifados com água. Para cada tratamento foram utilizadas cinco repetições e os experimentos foram repetidos por três vezes. Após os tratamentos, os alimentos foram incubados em estufa a 23°C durante oito dias e pesados a cada dois dias para avaliação da perda de água. Os resultados da perda de água em relação ao tratamento controle foram expressos em porcentagem. De acordo com os resultados obtidos, observou-se que o peso fresco das maçãs e pepinos tratados com quitosana, ulvana ou em combinação não diferiu significativamente das frutas/vegetais controle durante os dias de incubação. Por outro lado, o peso fresco das vagens de feijão tratadas com as três concentrações de ulvana foi significativamente maior (29,2 a 49,4 g) que as vagens tratadas somente com água destilada (11,5 g). Ao contrário dos alimentos tratados com ulvana, o polímero quitosana não foi eficiente no controle da perda de massa dos vegetais tratados. Filmes comestíveis podem ser desenvolvidos utilizando ulvana na composição para prolongar a vida de prateleira de vegetais frescos e se justifica pela abundância de *Ulva* sp. no litoral brasileiro.

Palavras-chave: ulvana, quitosana, revestimento comestível

Créditos de Financiamento:

(1) Discentes do Curso Superior de Tecnologia em Biotecnologia da Universidade Federal do Paraná campus Palotina. Rua Pioneiro, n. 2153, CEP 85.950-000, Palotina-PR

(2) Discente do Curso de Ciências Biológicas com Ênfase em Gestão Ambiental da Universidade Federal do Paraná campus Palotina

(3) Docente da Universidade Federal do Paraná campus Palotina