



PIVIC/CNPq/UFCA-2012

AVALIAÇÃO NÃO-DESTRUTIVA NA CONSERVAÇÃO DE GOIABAS cv. 'PALUMA' COM O USO DE PELÍCULAS COMESTÍVEIS, PVC E EMBALAGEM A VÁCUO, SOB TEMPERATURAS AMBIENTE E REFRIGERADA

Fabiana Lungenho De Sá¹, Adriana Ferreira dos Santos²

RESUMO

O uso de filmes poliméricos, ceras ou biofilmes em frutas ou hortaliças é uma forma de contribuir para manter a qualidade destes frutos. Este trabalho teve como objetivo determinar os efeitos de diferentes tipos de embalagens através de métodos não destrutivos em de goiabas cv. 'Paluma', sob refrigeração e ambiente. Foi avaliado os efeitos da aplicação de diversas coberturas comestíveis no comportamento pós-colheita das goiabas armazenadas em condição ambiente ($22^{\circ}\text{C}\pm 2$) e refrigerada (10°C) durante oito dias (ambiente) e 15 dias (refrigerada). Serão realizados experimentos utilizando-se revestimentos comestíveis de fécula de mandioca, amido de milho nas concentrações de 2 e 3% e tratamento controle com 0 % de revestimento, uso de filmes polietileno expandido (PVC) em bandejas poliestireno e embalagem à vácuo, sendo coberturas comestíveis submetidas a aquecimento para gelatinização. A aplicação das coberturas foi feita através da imersão das goiabas nas soluções por 10 segundos, sendo em seguida, deixadas para secar em temperatura ambiente. Goiabas conservadas sob refrigeração apresentaram menores perdas de massas para os frutos conservados com PVC e embalados à vácuo, resultando em perdas na ordem de 4,2 % e 5,21 % ao final do período pós-colheita, respectivamente. Os sete tratamentos sob refrigeração, apresentaram uma aparência comercial acima do limite de aceitação aos 10 dias de armazenamento.

Palavras-chave: Fécula de mandioca; amido de milho; PVC; embalagem a vácuo, métodos não destrutivos.

NON-DESTRUCTIVE EVALUATION IN CONSERVATION GUAVAS cv. 'Paluma' WITH THE USE OF EDIBLE FILM, PVC VACUUM PACKAGING AND UNDER AMBIENT TEMPERATURES AND CHILLED

ABSTRACT

The use of polymeric films, waxes or biofilms in fruits and vegetables is one way to help maintain the quality of these fruits. This study aimed to determine the effects of different types of packaging through non-destructive methods in guava cv. 'Paluma', refrigerated and ambient. We assessed the effects of the application of various edible coatings on postharvest behavior of guavas stored at room temperature ($22 \pm 2^{\circ}\text{C}$) and cooled (10°C) for eight days (ambient) and 15 days (refrigerated). Experiments are conducted using edible coatings cassava starch, maize starch at concentrations of 2 and 3% and 0% control treatment coating, use of expanded polyethylene films (PVC), polystyrene trays and packing in vacuum, and covers Edible subjected to heating for gelatinization. The application of the roofing was performed by immersion of guava in the solutions for 10 seconds, and then left to dry at room temperature. Guavas stored under refrigeration showed lower mass losses for fruit preserved with PVC and will vacuum packed, resulting in losses in the order of 4.2% and 5.21% at the end of the post-harvest period, respectively. The seven treatments under refrigeration showed a commercial appearance above the acceptable limit at 10 days of storage.

Palavras-chave: Cassava starch, corn starch, PVC, vacuum packaging, non-destructive methods.

¹Aluno do Curso de Engenharia de alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, CCTA/UFCA, Campina Grande, PB

²Engenharia Agrônoma, Professor Doutor, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, CCTA/UFCA, Campina Grande, PB, e-mail: adrefesantos@ufcg.ccta.edu.br