



16, 17 e 18 de novembro de 2016.
Campina Grande, Paraíba, Brasil

AVALIAÇÃO DAS POTENCIALIDADES DA PIMENTA BIQUINHO COMO BIOFILME E INIBIDOR MICROBIANO NA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Emanuelly Rodrigues Dantas¹, Alfredina dos Santos Araújo²

RESUMO

A pimenta biquinho é utilizada usualmente para feitoria estéticos em pratos, devido seu formato e cor bem marcante. Mas essa especiaria, que pertence à espécie *Capsicum chinense*, pode beneficiar o homem não só com a visão e neste estudo se apresenta uma das inúmeras alternativas do emprego desse tipo de pimenta. Objetivo proposto foi avaliar as potencialidades da pimenta biquinho, como biofilme e inibidor microbiano na conservação de formulações alimentícias. Houve a caracterização físico-química e análise de suas condições higiênico-sanitária, processo de secagem e obtenção do extrato alcoólico utilizados nas formulações do biofilme, posteriormente aplicação deste em goiabas comercializadas no sertão paraibano e análises de certificação da ação do biofilme produzido. Os resultados microbiológicos apresentaram uma grande eficiência, o que também foi comprovado nas análises de conservação das goiabas, principalmente com relação os teores de vitamina C, em que o biofilme aplicado teve ação positiva em evitar a degradação do ácido ascórbico.

Palavras-chave: *Capsicum chinense* sp, extrato alcoólico, conservação de goiabas.

¹Graduando em Engenharia de Alimentos, UFCA, Pombal, PB, e-mail: manudantas1212@hotmail.com

²Química Industrial – UEPB, Doutora, UFCA, Pombal, PB, e-mail: alfredina@ccta.ufca.edu.br



16, 17 e 18 de novembro de 2016.

Campina Grande, Paraíba, Brasil

**PEPPER CAPABILITIES OF ASSESSMENT AS POUT BIOFILM AND MICROBIAL
INHIBITOR IN FOOD PRESERVATION**

ABSTRACT

The pout pepper is usually used for aesthetic done in dishes because its shape well and striking color. But this spice, which belongs to the species *Capsicum chinense*, can benefit not only the man with the vision and this study presents one of the many alternative employment of this type of pepper. Proposed objective was to evaluate the potential of pepper pout as biofilms and microbial inhibitor in the conservation of food formulations. There was the physicochemical characterization and analysis of their hygienic and sanitary conditions, drying process and obtaining the alcoholic extract used in biofilm formulations, later in this application guavas sold in Paraíba backlands and certification analysis of the biofilm produced action. The microbiological results showed a great efficiency, which was also proven in the guavas conservation analysis, especially regarding the vitamin C levels in the applied biofilm had positive action to prevent the degradation of ascorbic acid..

Keywords: *Capsicum chinense* sp, alcoholic extract, guavas conservation.