



## **APLICAÇÃO DE RECOBRIMENTOS COMESTÍVEIS NA CONSERVAÇÃO DE MELÕES: AMARELO E PELE DE SAPO MINIMAMENTE PROCESSADOS**

Maria Eduarda Paz de Lima<sup>1</sup>, Adriana Ferreira dos Santos<sup>2</sup>

### **RESUMO**

O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade de melões do tipo Amarelo e Pele de Sapo minimamente processados submetidos a diferentes recobrimentos comestíveis obtidos de polímeros naturais. Os melões foram minimamente processados em cubos e aplicados cinco tratamentos: Trat. 1 (Cloreto de Cálcio 1%); Trat. 2 (Cloreto de Cálcio 1% + Quitosana 2%); Trat. 3 (Cloreto de Cálcio 1% + Fécula de Mandioca 2%); Trat. 4 (Cloreto de Cálcio 1% + Amido de Inhame 2%) e Trat. 5 (Cloreto de Cálcio 1% + Amido do Fruta-Pão 2%). Após a obtenção dos produtos minimamente processados e recobertos, estes foram armazenados a 3°C e avaliados em um período de 10 dias (0, 2, 4, 6, 8 e 10 dias) quanto as características físicas, físico-químicas e de compostos bioativos. O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado em esquema fatorial 5 x 6, com três repetições. Verificou-se que os recobrimentos proporcionaram menor perda de massa aos PMP e mantiveram os teores para ácido ascórbico, clorofila e flavonoides durante o período de armazenamento, podendo ser considerado alternativa viável para manter qualidade.

**Palavras-chave:** biopolímeros, compostos bioativos, armazenamento.

---

<sup>1</sup>Aluna de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: soueduarda\_duda@hotmail.com

<sup>2</sup> Doutora, Professora Associada III, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: adrefesantos@yahoo.com.br



**APPLICATION OF EDIBLE RECOVERIES IN THE CONSERVATION OF  
MELONS: YELLOW AND MINIMALLY PROCESSED FROG SKIN**

**ABSTRACT**

The present work aimed to evaluate the quality of freshly processed yellow and frog skin melons submitted to different edible coatings obtained from natural polymers. The melons were minimally diced and five treatments were applied: Trat. 1 (1% Calcium Chloride); Treat 2 (Calcium Chloride 1% + Chitosan 2%); Treat 3 (1% Calcium Chloride + 2% Cassava Starch); Treat 4 (Calcium Chloride 1% + Yam Starch 2%) and Trat. 5 (Calcium Chloride 1% + Breadfruit Starch 2%). After obtaining the minimally processed and coated products, they were stored at 3°C and evaluated over a period of 10 days (0, 2, 4, 6, 8 and 10 days) for physical, physicochemical and bioactive compounds characteristics. The experiment was conducted in a completely randomized design in a 5 × 6 factorial scheme with three replications. It was found that the coatings provided less weight loss to the PMP and maintained the contents for ascorbic acid, chlorophyll and flavonoids during the storage period, and may be considered a viable alternative to maintain quality.

**Keywords:** biopolymers, bioactive compounds, storage