



## **REVESTIMENTO À BASE DE EXTRATO DE PRÓPOLIS VERDE PARA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE MORANGO**

Victória Cristina Gomes Colman<sup>1</sup>, Rosilene Agra Da Silva<sup>2</sup>

### **RESUMO**

Atualmente estão sendo estudadas tecnologias que visam o aumento da durabilidade pós-colheita de frutas. Com isso, a própolis possui propriedades antimicrobianas e compostos bioativos que podem prolongar a vida de prateleira do morango preservando-as por maior período de tempo. O presente trabalho objetivou avaliar o efeito do revestimento à base de extrato de própolis verde aplicado em morangos com diferentes concentrações e tempos de armazenamento. A pesquisa foi desenvolvida no CVT, do CCTA da UFCG, Campus de Pombal. Foram utilizadas as formulações controle (amido de milho), F1 (3% de própolis verde) e F2 (5% de própolis verde). As análises foram realizadas em triplicata, sendo os resultados expressos como média  $\pm$  desvio padrão (D.P.). Constatou-se que os compostos bioativos para a caracterização da própolis apresentaram resultados dentro do que preconiza a legislação brasileira. Em relação aos parâmetros físico-químicos de pH, ATT, TSS, Vitamina C, flavonoides apresentou diferença significativa entre si, enquanto que umidade e cinzas, não houve diferença estatística significativa entre os fatores testados. A própolis foi eficiente em relação aos compostos bioativos e alguns parâmetros físico-químicos. Porém, para os parâmetros microbiológicos, foram inadequados com a proliferação de microrganismos no tempo 14. Os resultados obtidos demonstram que os revestimentos à base de própolis verde não foram suficientes para prolongar a vida útil do morango.

**Palavras-chave:** Revestimento comestível, *Fragaria x anassa* Duch, Conservação de alimentos.

---

<sup>1</sup>Aluna de Agronomia, Departamento da Unidade Acadêmica de Ciências Agrárias, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: vikcolman@gmail.com

<sup>2</sup>Doutora, Professora do curso de Agronomia, Unidade Acadêmica de Ciências Agrárias, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: rosileneagra@hotmail.com



## **REVESTIMENTO À BASE DE EXTRATO DE PRÓPOLIS VERDE PARA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE MORANGO.**

### **ABSTRACT**

Technologies are currently being studied to increase the post-harvest durability of fruits. Thus, propolis has antimicrobial properties and bioactive compounds that can prolong the shelf life of strawberries, preserving them for a longer period of time. The present work aimed to evaluate the effect of the coating based on green propolis extract applied to strawberries with different concentrations and storage times. The research was developed at the CVT, CCTA, UFCG, Campus de Pombal. Control (corn starch), F1 (3% green propolis) and F2 (5% green propolis) formulations were used. Analyzes were performed in triplicate, with results expressed as mean  $\pm$  standard deviation (S.D.). It was found that the bioactive compounds for the characterization of propolis presented results within what is recommended by Brazilian legislation. Regarding the physicochemical parameters of pH, ATT, TSS, Vitamin C, flavonoids showed a significant difference between them, while humidity and ash, there was no statistically significant difference between the factors tested. Propolis was efficient in relation to bioactive compounds and some physicochemical parameters. However, for the microbiological parameters, they were inadequate with the proliferation of microorganisms in time 14. The results obtained demonstrate that the coatings based on green propolis were not enough to prolong the shelf life of the strawberry.

**Keywords:** Edible coating, *Fragaria x anassa* Duch, Food preservation.