

MOSTRA DE EXTENSÃO XIII

UENF
UFF
IFF
V UFRRJ



18ª SEMANA
NACIONAL DE
CIÊNCIA E
TECNOLOGIA

A TRASVERSALIDADE DA CIÊNCIA,
TECNOLOGIA E INOVAÇÕES PARA O PLANETA



**A nossa extensão permeando a sociedade
com ciência & conhecimento**

INTRODUÇÃO DE NOVAS TECNOLOGIAS NA CADEIA PRODUTIVA DO MORANGO PARA PRESERVAÇÃO DE QUALIDADE E AUMENTO DO TEMPO DE ARMAZENAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DOS FRUTOS

Kesley Cardozo Bicalho, Eder Dutra de Resende

Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro – UENF

**Área da Extensão
Tecnologia e Meio Ambiente**

Resumo: O morango é um fruto muito consumido no mundo devido às suas características de suculência, cor, textura e sabor. Ele é altamente perecível devido à ocorrência de contaminações causadas por microrganismos, principalmente pela ocorrência do fungo *Botrytis cinérea* (mofo cinzento). Com o intuito de controlar o crescimento do fungo, este projeto desenvolveu um revestimento ativo à base de amido de mandioca (4,7%) contendo óleo essencial de Pimenta Rosa (*Schinus terebinthifolium* Raddi) (OPr), planta esta reconhecida na literatura com propriedades antimicrobianas, e amplamente distribuída na região Norte Fluminense. Fez-se então a incorporação de 2,7% no revestimento a base de amido de mandioca, e sua aplicação por imersão dos morangos na solução de revestimento. Verificou-se que o revestimento contendo 2,7% de OPr proporcionou um aumento de 11 dias na validade comercial dos morangos, sem ocorrência de fungos. O revestimento contendo 4,7% de amido e 2,7% OPr apresentou 99,89% de eficiência de recobrimento, formando uma barreira eficiente contra a penetração do fungo no fruto. Observou-se também uma menor perda de massa dos frutos indicando que o óleo auxilia como barreira de perda de umidade. O trabalho está em fase de desenvolvimento de um extrator de óleo para uso na casa de embalagem da propriedade rural.

Palavras-chave: Controle microbiano; Pimenta rosa; Validade comercial; morango

Instituição de Fomento: UENF, FAPERJ