

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

**Daniele Pereira do Amaral, Kesley Cardozo Bicalho, Lethycia dos Santos Vieira
da Matta, Eder Dutra de Resende**

Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro – UENF

Área da Extensão

Tecnologia e Meio Ambiente

Resumo: O morango (*Fragaria ananassa*) é um fruto muito consumido no mundo todo devido às suas características especiais relacionadas com sua suculência, cor, textura e sabor. No entanto, é um fruto altamente perecível, apresentando um período de comercialização reduzido devido à ocorrência de contaminações causadas por microrganismos, principalmente pela ocorrência do fungo *Botrytis cinérea*, conhecido comumente como mofo cinzento. Pensando em minimizar as perdas e solucionar esse problema, desenvolvemos 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% OPr (Amaral, 2019) no revestimento a base de amido de mandioca, e sua aplicação por imersão dos morangos na solução de revestimento. Como um dos resultados obtidos, comprovou-se a eficácia do revestimento contendo 2,7% de OPr, no controle do fungo *Botrytis cinérea*, tendo um aumento de 11 dias na validade comercial dos morangos, sem que ocorressem alterações nas características sensoriais dos frutos. Avaliou-se também a eficiência de recobrimento do revestimento, sendo constatada um percentual de 99,89% de eficiência nos revestimentos contendo 4,7% de amido de mandioca e 2,7% OPr, garantindo assim o recobrimento total do fruto, formando uma barreira eficiente contra a penetração do fungo no fruto. Observou-se também uma menor perda de massa dos frutos

no tratamento revestido com 4,7% de amido + 2,7% OPr, até o 7 dia de armazenamento, quando comparado aos tratamentos controle (sem revestimento), sendo que o tratamento com revestimento contendo 4% de amido e sem OPr foi o que apresentou as maiores perdas de massa ao longo de 10 dias de armazenamento, indicando que o óleo auxilia na característica de barreira a perda excessiva de água pelo fruto.

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

Instituições de Fomento: UENF, FAPERJ