AVALIAÇÃO DA APLICAÇÃO DE REVESTIMENTO COMESTÍVEL À BASE DE AMIDO ADICIONADO DE VITAMINA C SOBRE A FIRMEZA E PERDA DE MASSA DE CAGAITAS

Márcia Eduarda Meira Lima[1]*, Camila Gonçalves Rodrigues[2], Eduarda Marques Oliveira[3], Lanamar de Almeida Carlos[4]
[1] Universidade Federal de São João del-Rei, Engenharia de Alimentos, Sete Lagoas, MG
[2] Universidade Federal de São João del-Rei, Pós-doutoranda PPGCA, Sete Lagoas, MG
[3] Colégio Militar Tiradentes, Estudante Ensino Médio, Sete Lagoas, MG
[4] Universidade Federal de São João del-Rei, Professora do curso de Engenharia de Alimentos DEALI, Sete Lagoas, MG
* eduardamarcia020@gmail.com

O Cerrado brasileiro é considerado um hotspost de biodiversidade, apresentando uma grande variedade de espécies vegetais muitas delas frutíferas. Esses frutos nativos apresentam sabores especiais, com elevados teores de açúcares, proteínas, vitaminas, minerais e fibras, consumidas in natura ou na forma de sucos, geleias. Entre a mais de 58 espécies de frutas nativas a cagaita Eugenia dysenterica apresenta uso alimentar bastante difundido na região do Cerrado, com formato esférico, sabor levemente ácido e coloração amarelada quando madura, fonte de vitamina C, B2 e compostos antioxidantes. Assim como a maioria das frutas, é um alimento perecível além de sazonal, tornando importante a busca de alternativas de manutenção da vida pós-colheita, desta forma o trabalho tem como objetivo avaliar o efeito do revestimento comestível de amido enriquecido com vitamina C na firmeza e perda de massa de cagaitas durante o armazenamento. Os frutos foram colhidos em época de frutificação no município de Sete Lagoas-MG, transportados para o laboratório de Compostos Bioativos e Conservação de Alimentos da Universidade Federal de São João del-Rei -CSL, onde foram lavados, sanitizados, em seguida os frutos foram imersos na solução (base de amido de milho 4%, após resfriamento foi adicionado ácido ascórbico 1%) por 30 segundos e reservados para secagem do gel e formação do filme. Logo em seguida esses frutos com revestimento CAV e as frutas controle (sem revestimento) CSR foram armazenados em estufa tipo BOD a 8°C por 16 dias para avaliar a resposta do revestimento ao armazenamento. A cada período determinado os frutos foram retirados da BOD para o teste de firmeza no texturômetro eletrônico modelo TAXT2i (Stable Micro Systems, Surrey, England) com força de penetração expressa em Newtons e pesagem para o calculo de perda de massa. Para a firmeza os valores médios do fruto no primeiro dia foi de CAV 16,4N em relação ao CSR 11,9N, enquanto os valores em porcentagem para perda de massa foi no primeiro dia CAV 1,3% e CSR 2,6% para o último dias os valores foram para CSR 31,4N e CAV 13,5N, perda de massa CAV 2,1% e CSR 4,3% indicando que o revestimento reduziu a perda de massa, relacionada principalmente a perda de água pelos processos metabólicos do fruto durante armazenamento. Após a análises desses parâmetros é possível apontar a eficiência do revestimento de amido enriquecido com vitamina C na manutenção e preservação da firmeza do fruto e perda de massa atributos importantes para aceitação sensorial do consumidor. Destacando a necessidade de estudos direcionados à extensão da vida útil desses frutos do Cerrado possibilitando ampliar a comercialização.

Palavras-chave: Pós-colheita. Conservação. Revestimento atóxico. Metabólitos.