



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Uso da Fécula de mandioca na Conservação Pós-Colheita de Pimentão

Kelly Jullyanny A. de OLIVEIRA, Lorena L. MEDEIROS, Adriana F. dos SANTOS, Maíra F. LOPES, Emanuel T. R. FARIAS.

Kelly Jullyanny A. de Oliveira

Aluna do curso de Engenharia de Alimentos – UFCG/UATA/CCTA

Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000

Pombal - PB. E-mail: [kellyju\\_18@hotmail.com](mailto:kellyju_18@hotmail.com)

O pimentão (*Capsicum annuum* L.) é uma solanácea originária do Continente Americano, rica em vitamina C quando comparado a outras hortaliças e frutas cítricas, contendo razoável teor de vitamina A e bom teor de vitaminas do complexo B. O uso de atmosfera modificada através do envolvimento de frutos com fécula de mandioca denominada de filmes comestíveis vem sendo amplamente utilizada para o decréscimo de perdas pós-colheita, através da redução da atividade metabólica e da perda de água, melhorando seu aspecto comercial, o que reflete no aumento do período de comercialização. Avaliou-se o uso de biofilmes comestíveis de mandioca na manutenção da conservação pós-colheita de pimentões (*Capsicum annuum* L.) armazenados a  $24^{\circ}\text{C} \pm 85\% \text{ UR}$  e  $12^{\circ}\text{C} \pm 95\% \text{ UR}$ . Os pimentões foram submetidos a 3 tratamentos: controle (0% de revestimento) e biofilmes nas concentrações de 3% e 4% de fécula de mandioca. As avaliações foram realizadas a cada 2 dias, durante 8 dias de armazenamento, para a temperatura a  $24^{\circ}\text{C}$  e durante 12 dias para a temperatura de  $12^{\circ}\text{C}$ , sendo avaliados a perda de massa e aparência geral. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado. De acordo com os resultados observou-se que os frutos a temperatura de  $24^{\circ}\text{C}$  recobertos com biofilmes de fécula de mandioca apresentaram descamação da película a partir do 3º de armazenamento. Verificou-se que os frutos sem o revestimento (controle) apresentaram perda de massa superiores a 15%, mudanças na coloração e elevados índices de apodrecimento aos 4 dias de armazenamento, sob temperatura de  $24^{\circ}\text{C}$ . Verificou-se também que a perda de massa sob refrigeração apresentou perdas em torno de 10% a partir dos 6 dias pós-colheita, independente dos tratamentos avaliados. A aplicação do biofilme foi efetiva na manutenção da qualidade de pimentões, quando armazenados em condições de refrigeração por 8 dias, por apresentar acima do limite de aceitação (score 4). Embora a película na concentração de 4% mostre a mesma eficiência que a 3%, tem o inconveniente de descascar, comprometendo a aparência do produto, principalmente na temperatura a  $24^{\circ}\text{C}$ . A temperatura de  $12^{\circ}\text{C}$  foi eficiente na manutenção da qualidade dos frutos, principalmente para os tratamentos com uso de biofilmes, por 8 dias pós-colheita.

**Palavras-chave:** *Capsicum annuum* L., biofilmes, perda de massa, aparência.

