

POTENCIAL DA LIBERAÇÃO DE α E β -CITRAL DO *Cymbopogon citratus* EM QUEIJOS REVESTIDOS COM EMBALAGEM ATIVA DE BASE CELULÓSICA

OLIVEIRA, M. A.¹
MAGALHAES, H. C. L.¹
FURTADO, R. F.¹
BASTOS, M.S.R.¹

¹Embrapa Agroindústria Tropical – Ceará

Categoria de apresentação | Presentation type:

Pôster

Eixo temático | Track category:

Ciência e Tecnologia de Alimentos (CT)

Palavras-chave | Keywords:

Embalagem Ativa

Óleo essencial

liberação prolongada

Resumo (Texto Científico) - Máximo 300 palavras | Abstract (Scientific Text) - (Maximum 300 words):

A fabricação de queijo artesanal traz em suas etapas a manipulação do produto, comprometendo assim sua qualidade. A estratégia de mitigação à contaminação, nestes processos tem sido diversificada e uma das alternativas é o uso de filmes incorporados de compostos antimicrobianos. Filmes de acetato de celulose contendo óleo essencial *Cymbopogon citratus* foram desenvolvidos para avaliar a cinética de liberação, concentração liberada pela matriz polimérica. O teste de liberação consiste em envolver o queijo coalho no filme, armazená-lo em geladeira e analisar o queijo e sua respectiva embalagem, em tempos determinados, por microextração em fase sólida (SPME). A extração dos voláteis do queijo assim como do filme de acetato de celulose/*Cymbopogon citratus* (ACCC), foi realizada através de fibra de SPME de CAR/DVD/PDMS inserida em um vial de 20 mL fechado, contendo a amostra cuidadosamente triturada, em temperatura controlada de 40°C, durante 40 minutos. Os voláteis foram dessorvidos termicamente, em splitless, utilizando um GC FID Shimadzu GC2010 Plus, com coluna capilar CPSil 8 de fase estacionária 5% fenil e 95% polidimetilsiloxano (30 m x 0.25 mm, df 0.25 μ m). O hidrogênio foi usado como gás de arraste a um fluxo de 1,00 mL/min. A rampa de temperatura da coluna foi de 70°C até 180°C, numa razão de 4,0°C/min, posteriormente elevada até 250°C, numa razão de 8°C/min, mantida por 5 minutos. A temperatura do injetor foi de 250°C e do detector de 260°C. Os resultados iniciais indicam que o α e β -citral começam a ser liberados na superfície do queijo nas primeiras 24h depois de embalado, e que não houve migração do óleo essencial na parte mais interna do queijo nos primeiros 7 dias. Desta forma a metodologia contribui para o conhecimento do nível de liberação do composto e o filme ativo configura-se como uma alternativa para solução da contaminação superficial destes produtos.

Órgão de fomento e número do processo | Funding agency and case number:

Embrapa, CNPq, CAPES

