

Avaliação do uso de coberturas comestíveis em bicamadas a base de cera de carnaúba e quitosana em maçãs minimamente processadas

Gabrielle C. Pestana¹
Karen A. F. dos Santos²
Poliana C. Spricigo³
Marcela Miranda⁴
Milene M. Foschin⁵
Odílio B. G. De Assis⁶
Marcos David Ferreira⁶

¹Aluna de graduação em Ciências Biológicas, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, SP. Bolsista Embrapa, Embrapa Instrumentação, São Carlos, SP;

²Aluna de graduação em Ciências Biológicas, Centro Universitário de Araraquara – UNIARA, Araraquara, SP.

³Doutora em biotecnologia, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, SP.

⁴Mestre em biotecnologia, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, SP.

⁵Analista da Embrapa Instrumentação, São Carlos, SP.

⁶Pesquisador da Embrapa Instrumentação, São Carlos, SP.

Devido a operações como descascamento e corte, produtos minimamente processados tornam-se mais perecíveis. Assim, o desenvolvimento de uma cobertura comestível pode aumentar a vida de prateleira desse produto. A cera de carnaúba é comumente utilizada para a fabricação de revestimentos comestíveis com o propósito de bloquear a perda de umidade, melhorar a integridade mecânica, entre outros. A quitosana é igualmente utilizada para produção de revestimentos visto que possui atividade antimicrobiana. Ambas são comprovadamente atóxicas e não geram qualquer dano a saúde do consumidor. O presente estudo teve por finalidade verificar a eficiência de coberturas comestíveis desenvolvidas em bicamadas com cera de carnaúba e quitosana na manutenção da qualidade de maçãs minimamente processadas. Desta forma, foram preparadas soluções de cera de carnaúba e de quitosana, em camadas únicas e bicamadas associadas com o uso de ácido ascórbico. A aplicação das coberturas comestíveis em maçãs fatiadas, cultivar Gala, foi realizada por meio de spray, visto que este método minimiza a ocorrência de contaminação cruzada. Dentre as análises físicas realizadas estão: Textura (firmeza), perda de massa e coloração (luminosidade, cromaticidade e ângulo hue), e as microbiológicas: Análise de microrganismos aeróbios mesófilos, contagem de microrganismos do grupo coliformes totais e *E. coli* e análise de *Salmonella*. Em complemento foi realizada análise sensorial para verificar a aceitação do produto pelos consumidores. Os dados estatísticos estão sendo analisados para posterior interpretação dos resultados.

Apoio financeiro: Embrapa

Área: Pós-colheita

Palavras-chave: maçãs; minimamente processados; bicamada