

REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS DE FÉCULA DE MANDIOCA COM EXTRATO DE CHÁ VERDE (CAMELLIA SINENSIS L.) NA CONSERVAÇÃO DE MAMÃO (CARICA PAPAYA L.) MINIMAMENTE PROCESSADO: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Iuri Souza Gomes¹
Francisco Guilherme Oliveira Ferreira²
Ederson Nogueira De Paulo³
Jorgiane Da Silva Severino Lima⁴

RESUMO

O mercado de frutas e hortaliças minimamente processadas apresenta crescimento expressivo, impulsionado pela demanda por conveniência e manutenção do valor nutricional, entretanto, o aumento do metabolismo decorrente do corte intensifica a perecibilidade desses produtos. O mamão (*Carica papaya* L.), por ser um fruto climatérico, possui vida útil curta, o que demanda o uso de tecnologias como os revestimentos comestíveis, que atuam como barreira física ecologicamente correta. O objetivo deste trabalho é revisar a literatura sobre o uso de revestimentos à base de fécula de mandioca incorporados com extrato de chá verde (*Camellia sinensis* L.) na extensão da vida útil de mamão minimamente processado sob refrigeração. A metodologia consistiu em uma revisão bibliográfica narrativa em bases de dados científicos, focando na elaboração de revestimentos com 1,5% de fécula de mandioca e concentrações variáveis de extrato de chá verde (0%, 5%, 10% e 15%). Os resultados da literatura indicam que a fécula de mandioca é um biopolímero abundante no Brasil, de baixo custo e com excelentes propriedades formadoras de filme. A incorporação do extrato de chá verde agrega atividades antioxidante e antimicrobiana, além de otimizar as propriedades mecânicas do revestimento, resultando na redução da perda de massa, retardamento da maturação e prolongamento da vida útil do fruto. Conclui-se que o uso de revestimentos de fécula de mandioca com chá verde representa uma alternativa promissora e sustentável para a conservação pós-colheita, favorecendo a redução de desperdícios e a valorização de produtos regionais. O trabalho contribui ao desenvolver tecnologia de baixo custo e acessível à agricultura familiar, favorecendo a redução de perdas pós-colheita e o desenvolvimento socioeconômico de regiões produtoras de mamão, além de envolver estudantes de iniciação científica na formação de recursos humanos e na inclusão de novos talentos na pesquisa.

Agradecimentos institucionais: Agradecimentos à Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB) e ao Laboratório de Inovação em Embalagens Sustentáveis para Alimentos (LAINES) pelo apoio ao desenvolvimento da pesquisa.

Palavras-chave: Chá verde; Fécula de mandioca; Revestimento comestível; Vida útil.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Ceará, Discente, iurisoza210@gmail.com¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Ceará, Discente, guilhermeoliveiraferreira15@gmail.com²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Ceará, Discente, edersonpaulo05@gmail.com³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Ceará, Docente, jorgiane@unilab.edu.br⁴