

REVESTIMENTOS À BASE DE AMIDO DA ARTOCARPUS ALTILIS APLICADOS EM TOMATES (SOLANUM LYCOPERSICUM)

Michela Virgílio Macuvele¹

João Vitor Bessa Da Silva Mendes²

Andrêssa Maria Medeiros Theóphilo Galvão³

RESUMO

Introdução: Os alimentos estão expostos a fatores externos que podem durante o armazenamento afetar a sua segurança e, conseqüentemente, a segurança do consumidor. O tomate (*Solanum lycopersicum*) é uma fruta sazonal, muito perecível, com vida pós-colheita relativamente curta, necessitando de cuidados durante o armazenamento para que suas características bioquímicas, físicas e químicas sejam mantidas e preserve a segurança alimentar. **Objetivo:** O trabalho tem como objetivo desenvolver revestimentos à base de amido da fruta-pão (*Artocarpus altilis*) incorporada com propriedades antimicrobianas do extrato de orégano, que será aplicada em tomates e avaliada por 30 dias. **Metodologia:** Os revestimentos foram preparados com amido de fruta-pão (2, 3 e 4%, m/m), água destilada e glicerol, aquecidos a 90 °C sob agitação por 30 min e resfriados à temperatura ambiente (30±3°C). Os tomates foram selecionados, lavados e higienizados, sendo o método de aplicação por imersão na solução de revestimento por aproximadamente 30s, seguido de secagem à temperatura ambiente (30±3°C). A mudança de cor das frutas foi avaliada por 7 dias com a coleta de fotos e observação de mudança na aparência visual. **Resultados:** Os revestimentos apresentaram viscosidade aparente ideal para aderir às superfícies dos tomates e, na secagem, formar uma película protetora, promovendo uma boa barreira ao etileno, o que pode retardar a respiração e a transpiração dos tomates, retardando o amadurecimento ou a senescência. Os tomates revestidos apresentaram boa aparência, retardo da fase de senescência, sem injúrias e nem contaminação por microrganismos. **Conclusões:** O trabalho contribui para a transformação social ao propor o desenvolvimento de revestimentos à base de amido da fruta-pão, agregando valor a uma matéria-prima vegetal e contribuindo para a conservação de alimentos, redução de perdas pós-colheita e segurança alimentar. **Grande área do CNPq:** Ciências Agrárias - Ciência e Tecnologia de Alimentos. **Em que medida o meu trabalho contribui para “Diversidade, Inclusão e Transformação Social”?** Contribui pois propõe uma solução de baixo custo e baseada em uma matéria-prima vegetal, com potencial de contribuir para a redução de perdas pós-colheita e para a segurança alimentar. O aproveitamento do amido da fruta-pão agrega valor a um recurso de origem vegetal e estimula o desenvolvimento de alternativas tecnológicas mais sustentáveis para a conservação de alimentos. Além disso, o trabalho promove a aproximação entre conhecimento científico e demandas da sociedade, favorecendo a disseminação de tecnologias sustentáveis e acessíveis e contribuindo para a transformação social por meio da valorização de recursos locais, da redução de perdas de alimentos e da promoção de práticas voltadas à segurança alimentar.

Palavras-chave: fruta-pão; revestimentos; tomate; amido.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, CE, Discente, karenmichelalive14@gmail.com¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, CE, Discente, mendesjoaovitor02@gmail.com²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, CE, Docente, andressa.theophilo@unilab.edu.br³