



## **AVALIAÇÃO DE DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE BIOFILME DE AMIDO COMO AGENTE CONSERVANTE DE FRUTOS DE LARANJA (*CITRUS SINENSIS***

**L. OSBECK)**

Carlos Fernando Campos<sup>1</sup>(carlosfernando20@hotmail.com)

Cássio Resende de Moraes<sup>2</sup>

Liziane Luiz Rodrigues<sup>3</sup>

### **RESUMO**

**Introdução.** A laranja (*Citrus sinensis* L. Osbeck) é o fruto de maior produção e consumo no Brasil. Genericamente, os frutos cítricos apresentam como uma de suas principais características a elevada perda de líquidos, refletindo em falta de turgescência. Estes frutos, quando acometidos por injúrias mecânicas e a ação de agentes patológicos/ entomológicos exibem elevada perda de sua viabilidade, qualidade e aspectos sensoriais. Nesse sentido, diversos métodos têm sido empregados, buscando estender a preservação de frutos em geral até o momento de aquisição pelo consumidor final. Desta forma, a recente utilização de biofilme a base de amido tem-se constituído uma ferramenta viável pelo seu baixo custo, não apresentar propriedades tóxicas, ser inodora, resistente e transparente. **Objetivo.** O objetivo deste trabalho foi avaliar a eficácia da aplicação de biofilme a base de amido (fécula de mandioca), em diferentes concentrações em frutos de laranja. **Metodologia.** O experimento foi executado no laboratório de Química da Fundação Carmelitana Mário Palmério – FUCAMP, sob temperatura e umidade ambientes ao abrigo de luz. Os frutos foram submetidos à sanitização e posteriormente submetidos a recobrimento por biofilme de amido a 5 e 10%. Foram avaliadas as perdas de massa e massa fresca e o diâmetro dos frutos após 4, 8 e 12 dias da montagem do experimento. Os dados obtidos para cada variável mensurada foram analisados por probabilidade de 5% pelo teste de Tukey. **Resultados.** Os resultados obtidos para os frutos submetidos ao biofilme de amido a 5% não apresentaram variações significativas após 8 dias da montagem do experimento. As perdas em porcentagem para massa e massa fresca obtiveram menores valores, após 12 dias do início do experimento, para o tratamento a 5% de biofilme de amido. O tratamento a 5% de biofilme de amido se mostrou mais eficaz obtendo as menores as perdas em porcentagem e para as variáveis mensuradas. **Conclusão.** O presente estudo permite



concluir que, estudos empregando biofilme de amido devem ser conduzidos, por assim se entender necessário quanto à exploração do potencial desta substância enquanto conservante.

**Palavras-chave:** Biofilme de amido. Conservação. *Citrus sinensis* L. Osbeck.

<sup>1</sup>Docente no Centro Universitário Mário Palmério (UNIFUCAMP) e doutorando em Genética pela Universidade Federal de Uberlândia (UFU).

<sup>2</sup>Docente no Centro Universitário Mário Palmério (UNIFUCAMP) e doutor em Genética.

<sup>3</sup>Discente no Centro Universitário Mário Palmério (UNIFUCAMP).