

### RESUMO

DOI: <https://doi.org/10.59033/cm.v8i4.1082>

## APLICAÇÃO DE REVESTIMENTO COMESTÍVEL ADICIONADO DE ÓLEO ESSENCIAL DE MANJERICÃO NA QUALIDADE E CONSERVAÇÃO DE REQUEIJÃO

### *Dharlla Sales Souza*

IFBaiano *Campus* Guanambi  
Graduanda em Tecnologia em Agroindústria  
E-mail: [dharllassgbi@gmail.com](mailto:dharllassgbi@gmail.com)

### *Vivianne Cambuí Figueiredo Rocha*

Técnica de laboratório, IFFaiano *Campus* Guanambi  
Doutora em Medicina veterinária  
E-mail: [vivianne.rocha@ifbaiano.edu.br](mailto:vivianne.rocha@ifbaiano.edu.br)

### *Mirian Alves Pereira*

Servidora, IFFaiano *Campus* Guanambi  
Mestre em letras  
E-mail: [mirian.pereira@ifbaiano.edu.br](mailto:mirian.pereira@ifbaiano.edu.br)

### *Mérida Layara Xavier Costa*

UNIMONTES  
Mestranda em zootecnia  
E-mail: [meridacosta04@gmail.com](mailto:meridacosta04@gmail.com)

### *Aureluci Alves de Aquino*

Profesora orientadora, IFFaiano *Campus* Guanambi  
Doutora em Ciência e Tecnologia de alimentos  
E-mail: [aureluci.aquino@ifbaiano.edu.br](mailto:aureluci.aquino@ifbaiano.edu.br)

**RESUMO:** A utilização de matérias-primas advindas de recursos renováveis para a produção de embalagens tem se expandido significativamente. Dentre os biopolímeros promissores para este propósito, estão os amidos, que podem advir de diversas fontes botânicas, que são biodegradáveis, têm baixo custo e estão disponíveis em diversas partes do mundo. As embalagens ativas biodegradáveis são resultantes de uma tecnologia promissora, pois, além de preservar as características sensoriais e nutricionais do alimento, atuam como barreira à perda de umidade e trocas gasosas. Outrossim, a utilização destas embalagens confere a aparência brilhante ao produto, podendo ser ainda carreadoras de antimicrobianos, atuando na redução



da proliferação microbiana no alimento e, conseqüentemente, aumentando a vida útil do produto, além de contribuir para a redução de impactos ambientais. O requeijão pode ser considerado um dos prováveis veículos de transmissão de doenças, como é o caso das intoxicações alimentares, por esse motivo, devem ser adotados intensivos cuidados em todas as etapas, desde a sua produção até o armazenamento e distribuição ao consumidor final. Dessa forma, o presente trabalho objetivou a produção de revestimento biodegradável, adicionado com óleo essencial de manjeriço, no intuito de prolongar a vida útil do requeijão em temperatura ambiente, reduzindo a multiplicação microbiana e a deterioração do produto. A utilização do revestimento à base de amido emergiu como uma alternativa viável para a conservação de requeijão, pois, além de ser biodegradável, proporcionou o aumento da vida útil do produto. Por conseguinte, os resultados despontaram como uma possibilidade para que os pequenos produtores produzam essa nova tecnologia, que poderá propiciar o transporte até cidades mais longínquas, ampliando o interstício de comercialização, expandindo o escoamento do produto e sobrevivendo como um incremento na renda. O revestimento produzido com amido, glicerol e óleo essencial de manjeriço evidenciou uma instabilidade na perda de massa do requeijão revestido, mas manteve as características sensoriais, tais como sabor, aroma e cor. O revestimento incorporado com óleo essencial de manjeriço não apresentou efeito antimicrobiano em todas as concentrações utilizadas. Ademais, com base nos resultados obtidos no presente trabalho, torna-se viável o fornecimento de soluções e apoio técnico qualificado para problemas do cotidiano dos arranjos produtivos das comunidades locais.

**Palavras-chave:** Biodegradável, Microrganismos, Novas tecnologias.

