ISSN 2525-6580 - Serrinha, Bahia - v. 8, n. 4., 2023. DOI: https://doi.org/10.59033/cm.v8.i4
Anais do VII Seminário de Agroecologia e Produção Orgânica – VII Seapo.

**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

***Vivianne Cambuí Figueiredo Rocha***
Técnica de laboratório, IFBaiano *Campus* Guanambi
Doutora em Medicina veterinária
E-mail: vivianne.rocha@ifbaiano.edu.br

***Mirian Alves Pereira***
Servidora, IFBaiano *Campus* Guanambi
Mestre em letras
E-mail: mirian.pereira@ifbaiano.edu.br

***Mérida Layara Xavier Costa***
UNIMONTES
Mestranda em zootecnia
E-mail: meridacosta04@gmail.com

***Aureluci Alves de Aquino***
Profesora orientadora, IFBaiano Campus Guanambi
Doutora em Ciência e Tecnologia de alimentos
E-mail: 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, consequentemente, 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 manjericão, 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 sobrevindo como um incremento na renda. O revestimento produzido com amido, glicerol e óleo essencial de manjericão 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 manjericão 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.