CADERNOS MACAMBIRA

ISSN 2525-6580, Serrinha, Bahia - v.9, n. 4, 2024. https://doi.org/10.59033/cm.v9i4
Anais do VIII Seminário de Agroecologia e Produção Orgânica – IF Baiano Campus Guanambi

RESUMO SIMPLES
Área temática: Agroecologia e produção orgânica

REVESTIMENTO ADICIONADO DE ÓLEO ESSENCIAL DE CANELA NO CONTROLE DA QUALIDADE PÓS-COLHEITA EM TOMATES CEREJA

Maria Regina Ferreira Alves[1], Aureluci Alves de Aquino[2], Merida Layara Xavier Costa[3], Mirian Alves Pereira[4], Vivianne Cambuí Figueiredo Rocha[5]

1 Graduanda em Engenharia Agronômica pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, *Campus* Guanambi. E-mail: alvesmariareginaferreira@gmail.com;
2 Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa. Professora, pesquisadora e Diretora Acadêmica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, *Campus* Guanambi. E-mail: aureluci.aquino@ifbaiano.edu.br;
3 Mestre em Zootecnia pela Universidade Estadual de Montes Claros. Professora substituta do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, *Campus* Guanambi. E-mail: meridacosta04@gmail.com;
4 Mestre em Letras pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Campus Vitória da Conquista. E-mail: mirian.cte@gmail.com;
5 Doutora em Epidemiologia Experimental e Aplicação às Zoonoses. E-mail: salvavi@yahoo.com.br.

RESUMO: As perdas pós-colheita de frutas e hortaliças incidem na elevação do custo dos produtos e, por conseguinte, dificulta sua aquisição pelo consumidor. Essas intercorrências são provenientes da colheita, transporte e armazenamento inadequados. O tomate cereja, por exemplo, que é um fruto amplamente consumido, apresenta várias transformações bioquímicas e fisiológicas durante o amadurecimento, reduzindo significativamente sua vida pós-colheita. A utilização de películas solúveis e biodegradáveis tem sido preconizada como uma tecnologia emergente e de grande potencial, como alternativa para reduzir a taxa de respiração pelo aumento do nível de CO_2 e decréscimo do nível de O^2, além disso, minimiza a perda de água, prolongando a vida útil e melhorando a aparência de frutas e hortaliças. Ademais, o amido é um dos compostos mais utilizados para obtenção de películas e revestimentos. Nessa perspectiva, o estudo objetivou desenvolver e aplicar um revestimento comestível à base de amido adicionado de óleo essencial de canela, como alternativa para a conservação pós-colheita de tomate cereja orgânico. O experimento foi instalado em um Delineamento Inteiramente Casualizado (DIC), com duas repetições. Os tratamentos foram organizados com um esquema fatorial 5x4, sendo cinco concentrações de óleo essencial (0,25%, 0,50%, 0,75% e 1,00%) e quatro tempos (0, 4, 8 e 12 dias). Os resultados foram submetidos à ANOVA, sendo seguidos de teste de Tukey,

Este trabalho está licenciado sob uma Licença Internacional Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

empregando-se 5,0% de significância. Inicialmente, foi verificado o tempo de vida útil dos tomates-cereja orgânicos sem embalagem. Após essa etapa, os tomates foram revestidos com uma película constituída de amido, amido modificado e glicerol, e diferentes porcentagens de óleo essencial de canela. Os frutos foram avaliados a cada três dias de armazenamento, quanto à perda de massa fresca, ao conteúdo de sólidos solúveis totais (SST), a acidez total titulável (ATT), ao pH e a eficiência antimicrobiana na conservação e prolongamento da vida útil do tomate cereja. A incorporação do óleo essencial de canela ao revestimento nos tomates cereja não apresentou resultados positivos na conservação de suas características físico-químicas, no entanto, preservou suas propriedades antioxidantes e controlou o crescimento microbiológico. O tratamento T2 e T5 foi o que mais atoou na inibição e controlou o crescimento dos fungos filamentosos analisados.

Palavras-chave: Conservação. *Solanum lycopersicum*. Perecibilidade.