

REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS DE FÉCULA DE MANDIOCA E CHÁ VERDE NA CONSERVAÇÃO DE MAMÃO MINIMAMENTE PROCESSADO: AVALIAÇÃO DA CONSERVAÇÃO

Antônio Raul Manuel¹
Francisco Guilherme Oliveira Ferreira²
Ederson Nogueira De Paulo³
Jorgiane Da Silva Severino Lima⁴

RESUMO

O mercado de frutas e hortaliças minimamente processadas apresenta crescimento expressivo, impulsionado pela demanda por conveniência e manutenção do valor nutricional, entretanto, o aumento do metabolismo decorrente do corte intensifica a perecibilidade desses produtos. O mamão (*Carica papaya* L.), por ser um fruto climatérico, possui vida útil curta, o que demanda o uso de tecnologias como os revestimentos comestíveis, que atuam como barreira física ecologicamente correta. O objetivo deste trabalho é revisar a literatura sobre o uso de revestimentos à base de fécula de mandioca incorporados com extrato de chá verde (*Camellia sinensis* L.) na extensão da vida útil de mamão minimamente processado sob refrigeração. A metodologia consistiu em uma revisão bibliográfica narrativa em bases de dados científicos, focando na elaboração de revestimentos com 1,5% de fécula de mandioca e concentrações variáveis de extrato de chá verde (0%, 5%, 10% e 15%). Os resultados da literatura indicam que a fécula de mandioca é um biopolímero abundante no Brasil, de baixo custo e com excelentes propriedades formadoras de filme. A incorporação do extrato de chá verde agrega atividades antioxidante e antimicrobiana, além de otimizar as propriedades mecânicas do revestimento, resultando na redução da perda de massa, retardamento da maturação e prolongamento da vida útil do fruto. Conclui-se que o uso de revestimentos de fécula de mandioca com chá verde representa uma alternativa promissora e sustentável para a conservação pós-colheita, favorecendo a redução de desperdícios e a valorização de produtos regionais. O trabalho contribui ao desenvolver tecnologia de baixo custo e acessível à agricultura familiar, favorecendo a redução de perdas pós-colheita e o desenvolvimento socioeconômico de regiões produtoras de mamão, além de envolver estudantes de iniciação científica na formação de recursos humanos e na inclusão de novos talentos na pesquisa.

Palavras-chave: Chá verde; Fécula de mandioca; Revestimento comestível; Mamão minimamente processado; Vida útil.

GRANDE ÁREA DO CNPq: Ciências Agrárias.

Agradecimentos institucionais: Agradecimentos à Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB) e ao Laboratório de Inovação em Embalagens Sustentáveis para Alimentos (LAINES) pelo apoio ao desenvolvimento da pesquisa

Referências

GOMES, B. A. F. et al. Recent advances in processing and preservation of minimally processed fruits and vegetables: A review - Part 2: Physical methods and global market outlook. *Food Chemistry Advances*, v. 2, 2023.

SALEHI, F. Edible coating of fruits and vegetables using natural gums: A review. *International Journal of Fruit Science*, n. 20, p. S570-S589, 2020.

Palavras-chave: Chá verde; Fécula de mandioca; Revestimento comestível; Vida útil.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Ceará, Discente, antonioraulmanuelraul@gmail.com¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Ceará, Discente, guilhermeoliveiraferreira15@gmail.com²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Ceará, Discente, edersonpaulo05@gmail.com³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Ceará, Docente, jorgiane@unilab.edu.br⁴