

ESTUDO BROMATOLÓGICO DA UVA ITÁLIA VISANDO CONTRIBUIR À INOVAÇÃO EM EMBALAGENS ATIVAS ANTIMICROBIANAS NATURAIS (APOIO UNIP)

Aluna: Carine Luana do Carmo

Orientadora: Profa. Dra. Fernanda Maria P. Guerreschi Ernandes

Curso: Farmácia

Campus: São José do Rio Preto

Pesquisadores brasileiros estão buscando o desenvolvimento de embalagens ativas antimicrobianas que se baseiem na incorporação de conservantes na estrutura do polímero que compõe filmes, rótulos/etiquetas ou sachês para reduzir, inibir ou retardar o crescimento da microbiota presente principalmente na superfície do alimento embalado. O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade e conservação da uva Itália sob temperatura ambiente, de refrigeração e congelamento em um sistema de embalagem ativa antimicrobiana natural composto por bandejas de poliestireno estendida, sachês antimicrobianos incorporados com óleo essencial de cravo-da-índia e filme policloreto de polivinila (PVC). A vida útil do produto embalado foi determinada pela avaliação sensorial e físico-química. Observou-se que a temperatura e o tempo de conservação bem como a presença de sachê antimicrobiano influenciaram positivamente não somente a perda de massa dos cachos de uva e desgrana natural, como também a incidência de podridão. De acordo com a análise sensorial, a melhor aparência global (gostei muito) citada pelos provadores foi com a embalagem contendo sachê antimicrobiano e, em relação à intenção de compra, apenas 20% dos provadores não comprariam a embalagem antimicrobiana.