

ALIMENTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS: TENDÊNCIA DE MERCADO E PRODUÇÃO DE EMBALAGEM ATIVA E BIODEGRADÁVEL NA CONSERVAÇÃO DOS PRODUTOS (APOIO UNIP)

Alunas: Ester de Oliveira Sardinha e Milleny Alves da Silva

Orientadora: Profa. Dra. Lilian Rodrigues Braga

Curso: Farmácia

Campus: Brasília

Nos últimos anos há um esforço crescente por parte das indústrias em proporcionar aos consumidores alimentos com alta qualidade. Uma nova tendência que está surgindo são as chamadas *embalagens ativas*, que tem o propósito de interagir de forma direta com o alimento, prolongando o tempo de vida de prateleira. O estudo teve como objetivo realizar uma revisão sobre os alimentos minimamente processados (AMP) e, em seguida, realizar as sínteses dos filmes ativos e biodegradáveis contendo álcool polivinílico (PVA) e amido (A), incorporados com os antioxidantes ácido ascórbico (AA) 1,0% e quercetina (Quer) 1,0%, e ambos combinados (Quer/AA 0,5%/0,5%), para estender o tempo de prateleira dos AMP. Foram avaliados o aspecto visual, as espessuras e a atividade antioxidante *in vitro* dos filmes em solução DPPH. Os filmes são resistentes e relativamente flexíveis com espessura média de $0,058 \pm 0,003$ mm. Foi observada uma rápida atividade antioxidante (%) para o PVAA_{Quer/AA} e PVAA_{Quer} (~ 80%) e lenta para PVAA_{AA} (~ 30%) em solução de DPPH. A aplicação dos filmes na banana prata mostrou que PVAA_{Quer} e PVAA_{Quer/AA} foram efetivos no controle do escurecimento enzimático quando comparado aos outros filmes. Portanto, esses filmes têm a função de conservar e retardar o processo de escurecimento enzimático dos produtos, indicados a prolongar o tempo de vida do alimento *in natura* e reduzir os impactos ambientais.