

# **INOVAÇÃO TECNOLÓGICA NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS: DESENVOLVIMENTO BIOTECNOLÓGICO DE EMBALAGEM “ATIVA” POR MEIO DA UTILIZAÇÃO DE ÓLEOS ESSENCIAIS PARA REDUÇÃO DE MICROORGANISMOS EM MORANGO” (APOIO UNIP)**

**Alunas:** Geovana P. Gusson e Dyenifer M. Bocalan Barbosa

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

**Curso:** Biomedicina

**Campus:** São José do Rio Preto

Na crescente busca por “alimentos funcionais”, o morango tem se mostrado uma alternativa devido ao seu alto valor nutricional. Entretanto, quando comercializado *in natura*, possui alta perecibilidade, tornando necessário o seu processamento. Os morangos são frutas muito perecíveis, delicadas e de curta vida pós-colheita, ficando susceptíveis ao ataque de microrganismos. O trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade e conservação do morango sob diferentes temperaturas em um sistema de embalagem ativa composto de morangos incorporados com os óleos essenciais de cravo-da-índia e de canela. A estabilidade do produto embalado foi determinada através da avaliação sensorial, análise microbiológica e físico-química. Observou-se que a temperatura e o tempo de conservação bem como a presença de óleo essencial influenciaram na conservação do morango, agindo na incidência de podridão. A estabilidade da fruta foi maior quando o morango foi imergido em óleo essencial de cravo-da-índia, sob refrigeração. Assim, o estudo comprovou que a associação de baixas temperaturas de conservação e o desenvolvimento de um sistema de embalagem “ativa” aumentam a vida de prateleira, evitam as deteriorações químicas e garantem a segurança dos alimentos, inibindo o crescimento de microrganismos patogênicos com o objetivo de garantir e/ou monitorar a qualidade e segurança do produto testado.