

DESENVOLVIMENTO DE PELÍCULAS COMESTÍVEIS À BASE DE GELATINA E AMIDO DE MILHO INCORPORADA COM A ESPECIARIA ALECRIM APLICADAS EM FRUTAS (APOIO UNIP)

Alunas: Emanuele Rocha Maciel e Victória Magalhães Bitencourt

Orientadora: Profa. Dra. Lilian Rodrigues Braga

Curso: Farmácia

Campus: Brasília

A busca por alimentos frescos, saudáveis e com durabilidade maior de prateleira tem crescido cada vez mais nos últimos tempos, visto que características como essas são sinônimos de qualidade de vida. Portanto, o objetivo deste estudo foi sintetizar películas comestíveis à base de gelatina e amido de milho incorporando o alecrim pelo método de imersão. Para a síntese, foram preparados 5 g de gelatina em 50 mL água destilada a 85 °C sob agitação. Em seguida, a mistura passou por choque térmico a 9 °C, adicionou-se à mistura a solução de amido de milho, recém preparada (1,5 g amido/ 50 mL de água destilada) e acrescentou-se 0,05% de sorbato de potássio. Adicionou-se a solução de alecrim (0,5% e 1,0%) sob agitação, formando as películas (GAcontrole, GAA0,5% e GAA1,0%). Por fim, os mini tomates foram imersos em cada mistura e, ao final, foram colocados em placas de petri à 25 ± 2 °C para serem realizadas análises físico-químicas nos dias 1, 7 e 14. Observou-se que apenas os mini tomates com GAA0,5% no 14º dia manteve seu pH próximo ao 1º dia (4,07 ± 0,19). Em relação ao sólidos solúveis totais (SST), as películas no 14º dia se mantiveram próximas do valor obtido no 1º dia de estudo (5,12 ± 1,51 °Brix), o que demonstra que o teor de açúcar conservou-se nesses mini tomates. Já nos resultados da acidez titulável (AT%), houve alterações significativas, sendo mais visível para o GAM0,5%. O parâmetro (SST/AT) demonstrou que o GAA0,5% conservou o fruto e tornou-se mais adocicado e menos ácido. Os resultados são promissores, pois, além de conservar os alimentos, as películas são ambientalmente amigáveis.