

DESENVOLVIMENTO DE COBERTURAS COMESTÍVEIS EM MORANGOS MINIMAMENTE PROCESSADOS

Pesquisador(es): COLOMBO, Jessica; CARLI, Eliane Maria de; PASINI, Elis

Curso: Agronomia

Área: Ciências Agrárias

Resumo: O consumo de frutas e hortaliças tem aumentado em todo o mundo em função de alterações nos hábitos de vida da sociedade moderna, que a cada dia busca uma alimentação mais saudável. Frutas e hortaliças prontas para consumo ou que exigem pouco ou nenhum preparo para serem consumidas com segurança, estão sendo cada vez mais demandadas, principalmente pela conveniência e praticidade que estes produtos oferecem, tanto na hora de comprar quanto na hora de consumir. É neste contexto que se inserem as frutas e hortaliças minimamente processadas, que cada vez mais têm ocupado espaço nas gôndolas de supermercado e de lojas de conveniência de diversos países. Incorporar praticidade e durabilidade ao morango, a partir da aplicação e elaboração de uma cobertura comestível a base de fécula de mandioca, matéria prima típica de nosso país e que possui baixo custo de produção, adicionada ou não de sorbato de potássio, visando o controle microbiológico, é o que está proposto neste trabalho. No entanto, com o objetivo de verificar possíveis alterações nas características da cobertura e consequentemente, no efeito dessas sobre os morangos, devido à presença do antimicrobiano, tratamentos contendo o sorbato de potássio foram incluídos nos ensaios preliminares. Para o estudo da vida útil foram escolhidas as condições para as quais os resultados indicaram uma possibilidade de aumentar a vida útil dos morangos minimamente processados, sem que características naturais do produto fossem alteradas.

Palavras-chave: Frutas e hortaliças. Pós-colheita. Coberturas comestíveis.

E-mails: eliane.carli@unoesc.edu.br

