



REVESTIMENTO COMESTÍVEL À BASE DE QUITOSANA, GELATINA E SOLVENTES EUTÉTICOS NATURAIS PROFUNDOS (NADES) NA CONSERVAÇÃO PÓS COLHEITA DE FRUTOS DE MAMÃO

NASCIMENTO, Guilherme Ribeiro da Cunha (NASCIMENTO, Guilherme Ribeiro da Cunha) (/slacan-2025/autores/guilherme-ribeiro-da-cunha-nascimento?lang=pt-br)¹

ALBIERO, Beatriz Regina (ALBIERO, Beatriz Regina) (/slacan-2025/autores/beatriz-regina-albiero?lang=pt-br)¹

BREXÓ, Ramon Peres (BREXÓ, Ramon Peres) (/slacan-2025/autores/ramon-peres-brexo?lang=pt-br)²

MARTINS, Giulia (MARTINS, Giulia) (/slacan-2025/autores/giulia-martins?lang=pt-br)⁵

FERREIRA, Marcos David (FERREIRA, Marcos David) (/slacan-2025/autores/marcos-david-ferreira?lang=pt-br)²

JUNIOR, Stanislaw Bogusz (JUNIOR, Stanislaw Bogusz) (/slacan-2025/autores/stanislaw-bogusz-junior?lang=pt-br)⁴

Vol.2, 2025 - 331553

Pôster

☆ (/user/login/ashnazg?destination=/proceedings/100608/_papers/214019/favorite%3Flang%3Dpt-br&lang=pt-br)

COMO CITAR ESSE TRABALHO?

Resumo

Esta pesquisa investigou o efeito de dois solventes eutéticos naturais profundos (NADES) como plastificantes em filmes de quitosana e gelatina, aplicados como revestimentos comestíveis na conservação pós-colheita de mamão grupo solo (*Carica papaya* L.). Foram testados cinco tratamentos: controle (sem revestimento), géis de quitosana-gelatina (1:4) (QG) sem plastificante e incorporado com glicerol (QG/Gli), NADES linalol:ácido láctico (QG/Li-lat) ou NADES linalol:ácido octanóico (QG/Li-oct), todos com 25% de plastificante. Os revestimentos foram aplicados manualmente sobre os frutos por espalhamento manual (1 mL/fruto). Em seguida, os mamões foram armazenados por 12 dias a 16 ± 1 °C, seguidos de mais 2 dias a 21 °C, sob umidade relativa de 50-60%. No total, foram utilizados 125 frutos, que foram avaliados em termos de perda de massa, firmeza, sólidos solúveis (°Brix) e grau de maturação. A partir do 14º dia, o tratamento controle apresentou as maiores perdas de massa (22,29 ± 3,87%), enquanto QG e QG/Li-lat revelaram os menores valores (17,66 ± 2,68% e 17,46 ± 3,68%, respectivamente), evidenciando a ação do revestimento como barreira à desidratação. Em relação à firmeza, os frutos revestidos mantiveram valores superiores ao controle desde o 8º dia. No 15º dia, o controle apresentou apenas 4,8 ± 1,3N enquanto QG/Gli alcançou 16,4 ± 5,3N, indicando que os revestimentos retardaram a perda de textura e o amolecimento característico do amadurecimento. O teor de sólidos solúveis aumentou entre o 1º e o 8º dia em todos os tratamentos, exceto em QG/Gli. No 15º dia, os tratamentos QG/Li-lat e QG/Li-oct apresentaram os maiores valores de °Brix (13,01 ± 0,32 e 13,17 ± 0,45, respectivamente). Em relação a maturação, foi possível verificar que os revestimentos retardaram a mudança de cor da casca de verde para amarelo ao longo do armazenamento, especialmente para os tratamentos QG e QG/Gli. Estes resultados permitem concluir que os revestimentos à base de quitosana e gelatina, bem como aqueles plastificados com NADES, foram capazes de reduzir a perda de massa, preservar a firmeza, manter teor de sólidos solúveis e retardar a mudança de coloração da casca dos frutos durante o armazenamento.



Compartilhe suas ideias ou dúvidas com os autores!



Sabia que o maior estímulo no desenvolvimento científico e cultural é a curiosidade? Deixe seus questionamentos ou sugestões para o autor!

Faça login para interagir (/user/login/ashnazg?destination=/slacan-2025/trabalhos/revestimento-comestivel-a-base-de-quitosana-gelatina-e

Programação

📅 10:10 até 11:10 em 17/11/2025

📍 Salão Real

(<https://eventos.galoa.com.br/slacan-2025/calendar/activity/21141>)

Instituições

¹ Universidade de São Paulo, São Carlos

² Embrapa Instrumentação - São Carlos/SP

³ Universidade Federal de São Carlos

⁴ Universidade de São Paulo

Eixo Temático

- Caracterização Química e Físico-química de Alimentos (FQ)

Palavras-chave

Solventes eutéticos naturais profundos

Pós colheita

Mamão

Discussões Científicas de Qualidade

Com ~200 mil publicações revisadas por pesquisadores do mundo todo, o Galoá impulsiona cientistas na descoberta de pesquisas de ponta por meio de nossa plataforma indexada. Confira nossos produtos e como podemos ajudá-lo a dar mais alcance para sua pesquisa:



galoa.com.br/simposios-e-conferencias/?utm_medium=footer&utm_campaign=SLACAN
 (Footer)

[Aplicativo para Eventos \(https://galoa.com.br/aplicativo-parasimposios-e-conferencias/?utm_source=proceedings&utm_medium=footer&utm_campaign=SLACAN\)](https://galoa.com.br/aplicativo-parasimposios-e-conferencias/?utm_source=proceedings&utm_medium=footer&utm_campaign=SLACAN)
 (Footer)

[Anais de Eventos? CRM para Associações \(https://galoa.com.br/anais-de-evento-e-proceedings-parasimposios-e-conferencias/?utm_source=proceedings&utm_medium=footer&utm_campaign=SLACAN\)](https://galoa.com.br/anais-de-evento-e-proceedings-parasimposios-e-conferencias/?utm_source=proceedings&utm_medium=footer&utm_campaign=SLACAN)
 (Footer)