



CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DE MORANGOS REVESTIDOS COM NITRATO DE PRATA E ÓLEO DE PIMENTA ROSA

Daniele Pereira do Amaral, Daniel Saraiva, Eder Dutra de Resende

O morango (*Fragaria ananassa*) é um fruto muito consumido em todo o mundo, tendo grande importância no mercado de frutos frescos, devido suas características especiais de succulência, textura, sabor e cor, contudo, ele é altamente frágil e perecível, sendo muitas vezes sujeito a injúrias que aceleram o seu apodrecimento. Aplicação de técnicas que minimizem as perdas pós-colheita vem sendo estudadas, tais como uso de revestimentos ativos. No presente trabalho foi realizada aplicação de revestimento ativo a base de amido de mandioca, incorporado com Nitrato de Prata (AgNO_3) e Óleo Essencial de Pimenta Rosa (OP) em variadas concentrações, sobre morangos minimamente processados, e estudadas as características de conteúdo de Sólidos Solúveis Totais (SST), pH e Acidez Titulável (AT) ao longo do armazenamento. Na formulação dos revestimentos utilizou-se 3% de amido de mandioca disperso em água, aquecidos a $80^\circ\text{C}/20$ minutos sob agitação, sendo resfriados à 25°C , adicionou-se os agentes ativos (OP e AgNO_3) nas concentrações de 1%, 2%, 3%, sendo tratamento Controle 1: sem revestimento, Controle 2: revestimento sem aditivo. Os morangos foram tratados com os diferentes revestimentos e armazenados em câmara fria a 4°C e 90%UR, analisados nos tempos de 5 e 9 dias de armazenamento, em triplicatas (amostras compostas de 4 frutos/tratamento). Foi realizada Anova e teste de média (Teste t) a 95% probabilidade para diferenças entre tratamentos. Os resultados mostraram diferença significativa ($<0,05$) para SST e para AT entre os tratamentos, quanto aos tempos de armazenamento. Nas análises de SST, os valores variaram de 4,76 a 5,76 no tempo de 5 dias de armazenamento, e de 4,43 a 6,73 aos 9 dias. Para AT foram encontrados valores variando de 0,68 a 1,10 entre os tratamentos aos 5 dias de armazenamento, e de 0,78 a 1,05 aos 9 dias. Quanto ao pH não foi observada diferença estatística entre os tratamentos e os tempos de armazenamento. Conclui-se que tanto os resultados obtidos para SST quanto para AT foram influenciados pela grande variabilidade biológica dos morangos, inviabilizando a análise dos efeitos dos revestimentos contendo os aditivos antifúngicos sobre a alteração de acidez e conteúdo de SST. Desta forma, recomenda-se o aumento do número de repetições de amostras em cada ensaio para detectar eventuais efeitos dos tratamentos.

Palavras-chave: Sólidos Solúveis Totais, Acidez Titulável, Revestimento Ativo.

Ex.: FAPERJ, UENF, Empresa Peter Fruit.