Título

APLICAÇÃO DE BIOFILMES DE FÉCULA DE MANDIOCA NA CONSERVAÇÃO DE MORANGOS FRESCOS

Autor(es)

1 - ELLEN MARIA GABRIEL GARBELOTI
2 - AMELIA ELENA TERRILE

Descrição do(s) Autor(es)

1 - ALUNO GRAD. UNOPAR
2 - DOCENTE UNOPAR

Resumo

Um produto com qualidade é aquele que satisfaz ou supera as exigências do consumidor. Morangos de qualidade são aqueles que se apresentam completamente vermelhos, sadios, com firmeza adequada, isentos de danos superficiais, com aroma e sabor característicos e livres de resíduos tóxicos e microrganismos patogênicos que representam um risco à saúde humana. A conservação do morango está intimamente relacionada com as condições nas quais foi produzido, os tratos culturais recebidos, incidências de pragas e doenças no campo, cuidados na colheita e transporte. Um dos métodos que mantém as características próximas dos morangos pós colheita é a aplicação de biofilmes de fécula de mandioca, que melhoram o aspecto visual e contribuem na sua conservação. O presente trabalho teve como objetivo um levantamento de dados sobre o uso de biofilmes de fécula de mandioca na prolongação da vida de prateleira dos morangos frescos. Estes caracterizam-se pelo brilho e transparência, não são pegajosos, nem tóxicos, podendo ser ingeridos juntamente com o produto. A película apresenta ótima aparência e coloração aceitável para comercialização, podendo ser removida com água e possuindo baixo custo na sua comercialização.

ENCONTRO DE ATIVIDADES CIENTÍFICAS DA UNOPAR, 6., 2003, LONDRINA. ANAIS... LONDRINA: UNOPAR ED., 2003. 1 CD-ROM. ISBN 85-87686-10-0