

COBERTURAS COMESTÍVEIS À BASE DE POLISSACARÍDEOS EXTRAÍDOS DA ALGA VERMELHA GRACILARIA INTERMEDIA NA QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE CAJÁ

XXXVII Encontro de Iniciação Científica

Vanessa Cosme Ferreira, LUIS EDUARDO CASTANHEIRA COSTA, Ana Lucia Ponte Freitas

INTRODUÇÃO: Entre as alternativas encontradas para amenizar as perdas de frutos pós-colheita encontram-se as coberturas comestíveis, as quais promovem a amenização da maturação dos alimentos. **OBJETIVOS:** Este trabalho tem como objetivo analisar filmes comestíveis à base de polissacarídeos sulfatados da alga vermelha *Gracilaria intermedia*, a fim de verificar sua viabilidade na manutenção da qualidade pós-colheita do cajá (*Spondias mombin*). **METODOLOGIA:** Uma fração do polissacarídeo sulfatado será obtida a partir da alga vermelha *Gracilaria intermedia* e seu teor de açúcar e contaminação por proteínas serão avaliados através de testes colorimétricos. Posteriormente haverá a preparação da solução filmogênica e os filmes serão caracterizados quanto a cor, espessura e umidade. Os cajás serão selecionados, higienizados e posteriormente cobertos pelas películas filmogênicas e armazenados por 10 dias. Os frutos tratados e não tratados com película de revestimento serão analisados no primeiro e no último dia de armazenamento através da avaliação da perda de peso, conteúdo de sólidos solúveis totais (SST), concentração de prótons (pH) e acidez total titulável (ATT). **RESULTADOS:** A extração apresentou rendimento de 39% e 69% de carboidratos totais, apresentando apenas traços de proteínas. Os filmes analisados apresentaram coloração amarelada, espessura de 0,16 mm e umidade de 17,57%. As análises realizadas nos frutos revestidos e no grupo controle apresentaram os seguintes resultados: os cajás revestidos apresentaram variação de perda de peso (19,92%), de pH (9,3%), a variação de SST (11,30%), de ATT (0,47%) e de vitamina C por 100g de cajá (11,11%). O grupo controle apresentou também perda de peso (20,13%), de pH (8,9%), ATT (0,73%), a variação de SST (17,79%) e de vitamina C por 100g de cajá (25%). **CONCLUSÃO:** Os resultados obtidos foram satisfatórios demonstrando assim necessidade de mais estudos para tornar viável sua utilização. Órgão financiador: UFC

Palavras-chave: *Gracilaria intermedia*. Revestimento. Polissacarídeo. *Spondias mombin*.