

AVALIAÇÃO DE REVESTIMENTO COMESTÍVEL ANTIOXIDANTE SOBRE O AMADURECIMENTO DE GOIABAS

XXXVIII Encontro de Iniciação Científica

Maria Irisdara Almeida Gomes, Lorena Maria Freire Sampaio, Claudilane Martins Pontes,
Luciana de Siqueira Oliveira

Os revestimentos comestíveis são tecnologias alternativas para prolongar a qualidade pós-colheita de frutos tropicais, os quais possuem alta taxa respiratória, como a goiaba, atingindo diretamente sua comercialização. Desta forma, este trabalho objetivou avaliar os efeitos de revestimento comestível antioxidante na manutenção da qualidade pós-colheita de goiabas cv. Paluma durante armazenamento em condição de comercialização. O revestimento consistiu em uma blenda de xiloglucano obtido a partir da semente de tamarindo e óleo de gergelim, a qual foi enriquecida com extrato antioxidante do subproduto do processamento do pedúnculo do caju. O revestimento foi aplicado aos frutos de goiabeira cv. Paluma (fruto fisiologicamente maduro) por imersão e, após secagem (24 h), os frutos foram acondicionados a temperatura ambiente (25°C) por 14 dias de armazenamento, sendo analisados nos dias 0, 4, 7, 11 e 14 quanto às variáveis físicas (perda de massa, firmeza) e integridade física do tecido (enzimas hidrolíticas de parede - PG e PME, e peroxidação lipídica), além dos compostos antioxidantes (ácido ascórbico e polifenóis totais) e atividade antioxidante total (AAT). A aplicação dos revestimentos (com - RXE e sem adição do extrato antioxidante - RX) garantiu a manutenção da qualidade pós-colheita das goiabas durante armazenamento, destacando RXE que reduziu a degradação da parede celular do mesocarpo dos frutos e mostrou menores níveis de peroxidação lipídica, consequentemente mantendo a firmeza. Além disso, RXE promoveu melhor capacidade antioxidante quando comparado aos outros grupos de goiabas analisadas. Podemos concluir que o revestimento antioxidante contribuiu para a manutenção da qualidade das goiabas melhorando o sistema antioxidante de defesa do fruto, o que retardou os processos oxidativos do amadurecimento. Agradecemos a Fundação Cearense de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico (FUNCAP) pelo fomento à pesquisa.

Palavras-chave: XILOGLUCANO DE TAMARINDO. CAPACIDADE ANTIOXIDANTE. COPRODUTOS DE FRUTOS. EXTRATO ANTIOXIDANTE.