

V SEMANA UNIVERSITÁRIA DA URCA

XXIII Semana de Iniciação Científica

07 a 11 de Dezembro de 2020

Tema: "Os impactos e desafios da pandemia pela COVID-19 no ensino, pesquisa e extensão"



ARMAZENAMENTO DE POLPA DE FRUTOS EM PÓ

Lucivania Alves Pinheiro¹, Maria Michele Alves da Silva², Cícera Gomes Cavalcante de Lisboa³, Suziane Alves Josino Lima⁴

Resumo: A qualidade dos produtos desidratados se altera com o tempo de armazenamento, devido às diversas reações de natureza enzimática, oxidativa, entre outras. De maneira geral, tais produtos, quando embalados de forma a serem protegidos para evitar o contato com o oxigênio e o ganho de umidade, apresentam maior vida de prateleira. Considera-se vida útil o espaço de tempo no qual o produto mantém um nível de qualidade pré-determinado sob condições especificadas do armazenamento. Assim, busca-se a otimização de alguns fatores como temperatura, umidade relativa, entre outros. Dessa forma, a escolha de uma embalagem ideal é um fator indispensável no estudo da conservação do pó. As embalagens para alimentos secos podem ser rígidas ou flexíveis, dentre as embalagens flexíveis, tem-se as laminadas, que são embalagens compostas em que são sobrepostos filmes plásticos, de alumínio, papel ou papelão e outro filme plástico e as de polietileno, que possuem baixa permeabilidade à água, excelentes características de isolamento elétrico, resistente aos ácidos, álcalis e solventes orgânicos. Este trabalho foi realizado com o objetivo de se estudar o armazenamento da polpa de frutas em pó acondicionadas nas embalagens laminadas e de polietileno, bem como, suas alterações físico-químicas durante o processo. A pesquisa teve como escopo central o desenvolvimento de uma revisão bibliográfica, levando em consideração a produção científica pertinente ao tema, bem como a consulta aos dispositivos legais pertinentes, na qual foram selecionados os que melhor se relacionaram ao tema proposto pelo trabalho. Comparando o efeito das embalagens, nas pesquisas vistas, tem-se que nesse tipo de estudo avaliativo a embalagem laminada favorece a manutenção das características físico-químicas iniciais do produto em pó até os 40 primeiros dias de armazenamento em temperatura ambiente, enquanto a embalagem de polietileno não preservou os teores originais além dos 20 dias. Constatou-se então que a embalagem laminada protege com maior eficiência as amostras armazenadas.

Palavras-chave: Armazenamento. Frutos em Pó. Embalagem.

¹ Faculdade de Tecnologia CENTEC, email: lucivaniapinhoalvaes33@gmail.com

² Faculdade de Tecnologia CENTEC, email: 201910102390.maria@centec.org.br

³ Faculdade de Tecnologia CENTEC, email: liviagocal@gmail.com

⁴ Faculdade de Juazeiro do Norte, email: suzyalveslima@gmail.com