

ELABORAÇÃO DE SACHÊ ANTIMICROBIANO NATURAL CONTENDO ÓLEO ESSENCIAL DE CANELA (*CINNAMOMUM ZEYLANICIUM*) PARA A CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DA UVA NIÁGARA ROSADA E AVALIAÇÃO DE ESTABILIDADE PARA SUA COMERCIALIZAÇÃO (APOIO UNIP)

Aluna: Caroline Guimarães

Orientadora: Profa. Dra. Fernanda Maria Pagane Guerreschi
Ernandes

Curso: Farmácia

Campus: São José do Rio Preto

A uva Niágara Rosada é muito apreciada pelos consumidores por possuir um sabor doce e suave. Por ser uma fruta frágil e de alta perecibilidade, a uva possui uma vida de prateleira curta. Os principais problemas enfrentados na pós-colheita da uva são a perda de massa, o ressecamento do engaço e do pedicelo, a desgrana, escurecimento das bagas e a incidência de podridões fúngicas, resultando em um produto impróprio para o consumo. Vários estudos têm comprovado o efeito de compostos isolados extraídos de óleos essenciais de plantas que atuam como fungicidas naturais inibindo a atividade fúngica e um número significativo desses constituintes tem se mostrado eficaz, como a canela (*Cinnamomum zeylanicum*). Diante do acima exposto, o projeto teve como objetivo principal elaborar uma embalagem contendo em seu interior um sachê antimicrobiano incorporado com óleo essencial de canela para conservar a uva 'Niágara Rosada'; para isso, cachos de uvas foram acondicionados em bandejas de isopor com sachês antimicrobianos contendo óleo essencial de canela, elaborados com a incorporação do óleo polietilenoglicol nas concentrações de 1, 2, 3 e 4% em relação à quantidade de resina (1,0g). Após incorporação, a resina foi acondicionada em saquinhos de tecido não tecido (TNT). No dia de preparo das embalagens ativas antimicrobianas, amostras de cachos de uva *in natura* foram coletadas aleatoriamente para posteriormente serem submetidas a

análises de determinação de peso médio do cacho e das bagas, perda de massa inicial, desgrana natural, incidência de podridões, aspecto do cacho, qualidade do engaço, teor de sólidos totais e pH. As análises foram realizadas nos dias 3, 7 e 12 de conservação das embalagens.

De acordo com as análises realizadas, foi constatado que a concentração de 4% se mostrou melhor em relação às outras concentrações e que a uva em embalagem ativa em refrigeração teve um aspecto de qualidade superior em relação àquela em temperatura ambiente.