

INOVAÇÃO TECNOLÓGICA NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS: DESENVOLVIMENTO DE UM SISTEMA DE EMBALAGEM “ATIVA” ANTIMICROBIANA NATURAL VISANDO À ESTABILIDADE DA UVA DE MESA “ITÁLIA” (APOIO SANTANDER)

Aluna: Fernanda Simões Dourado

Orientadora: Profa. Dra. Fernanda Maria Pagane Guerreschi
Ernandes

Curso: Farmácia

Campus: São José do Rio Preto

Devido ao estilo de vida da maioria dos consumidores, há grande tendência para o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados, em virtude de suas características mais saudáveis, em comparação com outros alimentos industrializados. As embalagens “ativas” constituem novas tendências no setor de embalagens alimentícias, porém, no Brasil, essa tecnologia emergente está em fase de estudo e desenvolvimento. A uva é uma fruta atrativa, por suas características peculiares de coloração brilhante, odor, sabor levemente acidificado e por possuir alta concentração de vitaminas, entretanto, é perecível, apresentando período de conservação pós-colheita relativamente curto, por causa das alterações fisiológicas e incidência de podridão fúngica, o que limita sua comercialização. Em virtude do crescente aumento de produção de uvas finas de mesa na região do noroeste paulista, tecnologias envolvendo o aumento de sua produtividade bem como a redução de custos do produto têm sido foco de pesquisas. O objetivo principal do trabalho foi desenvolver uma embalagem “ativa” para a uva “Itália” e avaliar sua estabilidade para comercialização, visando garantir e/ou monitorar a qualidade e segurança do produto testado e atender às exigências dos consumidores, fornecendo uma embalagem moderna, prática e que seja viável ambiental e economicamente. O sistema de embalagem “ativa” foi composto por bandejas de poliestireno estendido, sachês antimicrobianos incorporados com óleo

essencial de cravo-da-índia e filme policloreto de polivinila (PVC). Os resultados obtidos mostraram que a incorporação do antimicrobiano de origem natural na embalagem “ativa” evitou deteriorações químicas, inibindo o crescimento de micro-organismos patogênicos e, ainda, manteve as características qualitativas desejáveis, de forma mais natural, menos prejudicial em relação aos fungicidas químicos, normalmente utilizados.