

# **PELÍCULAS COMESTÍVEIS A BASE DE AMIDO DE MANDIOCA E GELATINA INCORPORADAS COM ÓLEO ESSENCIAL DE MANJERICÃO APLICADAS EM MINI TOMATES (APOIO UNIP)**

**Aluno:** Luiz Antonio da Silva Neto e Luiz Eduardo Pereira Sales

**Orientadora:** Profa. Dra. Lilian Rodrigues Braga

**Curso:** Farmácia

**Campus:** Brasília

Um dos grandes problemas enfrentados atualmente é o desperdício de alimentos, ocasionado pela má gestão de armazenamento e conservação, e o descarte de alimentos ainda bons para o consumo. Nesse contexto, surgiram as películas comestíveis, capazes de aumentar a vida útil dos alimentos. O objetivo desse estudo foi desenvolver películas comestíveis a base de gelatina, amido de mandioca e óleo essencial de manjericão para serem aplicadas em mini tomates. Inicialmente, 50 mL de água destilada foram aquecidos a 85 °C com 5 g de gelatina por 10 minutos sob agitação. Em seguida, a mistura passou por choque térmico a 9 °C, adicionando-se a solução de amido de mandioca recém-preparada (1,5 g amido/ 50 mL de água destilada) e 0,05% de sorbato de potássio. Adicionou-se o óleo essencial de manjericão (OE: 0,5% e 1,0%) sob agitação para formar as películas (GAcontrole, GAM0,5% e GAM1,0%). Em seguida, os mini tomates foram imersos nas películas e mantidos a 25 ± 2 °C. Foram realizados estudos físico-químicos dos mini tomates nos dias 1, 3 e 7. Os valores de pH para os mini tomates após o 3º dia foram bem próximos ao 1º dia de análise (4,55 ± 0,06). O teor de sólidos solúveis (SST- °Brix) e acidez titulável (%) no 7º dia foram mantidos próximos para GAM0,5% (6,67 ± 0,58 e 0,43 ± 0,22, respectivamente), comparado ao 1º dia de análise. O parâmetro SST/AT avalia a maturação dos frutos, o qual se manteve durante os ensaios, portanto GAM0,5% foi mais promissor, mantendo o aspecto, a cor e a aparência do mini tomate nos dias avaliados.