

## **Desenvolvimento e aplicação de coberturas comestíveis na conservação pós-colheita de tomates (*lycopersicon esculentum* L.)**

Paola da Silva Batisteli, Fabiana Bortolini Foralosso, Nei Fronza, Álvaro Vargas Junior, Thais Caroline Zattera, Cíndia Casagrande

**Área:** Ciências Agrárias

Instituto Federal Catarinense - Campus Concórdia

**E-mail para contato:** [fabiana.bortolini@ifc-concordia.edu.br](mailto:fabiana.bortolini@ifc-concordia.edu.br)

O tomate é um dos vegetais mais produzidos e consumidos no mundo, tanto in natura quanto na forma industrializada. Porém, é um produto altamente perecível, tornando-se um produto frágil para a movimentação logística. O estudo da aplicação de coberturas/recobrimentos comestíveis é atualmente uma das técnicas mais utilizadas para diminuição de perdas pós-colheita dos frutos. O objetivo deste estudo foi desenvolver coberturas/revestimentos de fontes polissacarídicas, lipídicas e proteicas para a conservação pós-colheita de tomates. O experimento, de natureza quantitativa, foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Frutas e Hortaliças do curso de Engenharia de Alimentos do Instituto Federal Catarinense – IFC Campus de Concórdia - SC. Utilizou-se tomate conhecido como Paulista, adquirido no comércio local, em estágio comercial de maturação. Uma seleção cuidadosa/selecionado quanto ao tamanho, cor, formato e grau de maturação foi realizada para uniformizar a amostra. Os frutos foram lavados/selecionados, higienizados e secos ao ar. Cada tomate constituiu uma unidade amostral. Utilizaram-se para recobrimento: materiais de natureza polissacarídica, proteica e lipídica, a saber: alginato de sódio, gelatina bovina e cera de abelha, respectivamente, em duas concentrações cada (2,5% e 5%) e mais um tratamento sem revestimento. As soluções foram preparadas em aquecimento e posterior repouso e resfriamento em temperatura ambiente e o. Os vegetais foram recobertos com a suspensão, imersos cerca de um minuto, drenados e em seguida deixados secar naturalmente. Os frutos foram acondicionados em bandejas plásticas e armazenados em temperatura ambiente. Os parâmetros físico-químicos avaliados foram perda de peso por gravimetria e coloração por colorimetria, em triplicata para cada tratamento, a cada dois dias, durante oito dias. Os resultados mostraram que ao longo do período de armazenamento, a perda de peso aumentou ao longo do período de armazenamento, sendo maior para o tratamento com cera nas duas concentrações e mais significativa entre o 4º e 8º dias. Para os tratamentos controle, gelatina e alginato os resultados foram semelhantes entre si. Para os parâmetros de cor, os valores para luminosidade “L” durante o armazenamento em todos os tratamentos reduziram. Já o valor de “a”, aumentou durante o armazenamento, em virtude do processo de amadurecimento do tomate, sendo mais significativo para o tratamento controle e menos para os tratamentos com gelatina e algina

**Palavras-chave:** Tomate. Coberturas comestíveis. Pós-colheita.