



CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE TOMATE CEREJA ORGÂNICO COM REVESTIMENTO COMESTÍVEL E ADICIONADO DE ÓLEO ESSENCIAL DE MANJERICÃO

Mérida Layara Xavier Costa¹

Roberta Alves Santos²

Aureluci Alves Aquino³

¹Instituto Federal Baiano/*Campus* Guanambi - E-mail: meridacosta04@gmail.com

²Instituto Federal Baiano/*Campus* Guanambi - E-mail: betagbi79@gmail.com

³Instituto Federal Baiano/*Campus* Guanambi - E-mail: aureluci.aquino@ifbaiano.edu.br

O tomate cereja é uma hortaliça muito consumida no Brasil, estando presente diariamente na alimentação das pessoas. No entanto, é um produto altamente perecível após a colheita, dada a fragilidade dos seus tecidos e pela intensa atividade metabólica, demandando inúmeros esforços na sua conservação. Consequentemente, novas tecnologias vêm sendo desenvolvidas com o objetivo de aumentar a vida útil deste tipo de produtos hortícolas, a exemplo dos revestimentos comestíveis, que atuam como uma barreira contra elementos externos. O objetivo desta pesquisa foi de aplicar revestimento comestível à base de amido adicionado de óleo essencial de manjericão na conservação pós-colheita do tomate cereja orgânico. Inicialmente foi testado a porcentagem de amido para a elaboração do revestimento comestível, onde a de 3% que se mostrou eficiente, pois provocou menor perda de massa dos tomates cereja e assegurou sua aparência. Em um segundo momento, foram avaliados os parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos frutos armazenados em temperatura ambiente por vinte dias, e revestidos com solução de amido adicionado de diferentes concentrações de óleo essencial de manjericão. O tratamento que se mostrou eficiente para inibir o crescimento dos microrganismos aeróbios mesófilos e fungos filamentosos, além de melhorar as características físicas do produto foi o revestimento fabricado com 3% de amido e adicionado de 1% de óleo essencial de manjericão.

Palavras-Chave: biodegradável, microrganismos, pós-colheita, revestimento, tomate cereja.

