



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

Mérida Layara Xavier Costa<sup>1</sup>  
Roberta Alves Santos<sup>2</sup>  
Aureluci Alves Aquino<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Instituto Federal Baiano *Campus* Guanambi / meridacosta04@gmail.com

<sup>2</sup>Instituto Federal Baiano *Campus* Guanambi / betagbi79@gmail.com

<sup>3</sup>Instituto Federal Baiano *Campus* Guanambi / 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 a intensa atividade metabólica, demandando inúmeros esforços para a sua conservação. Conseqüentemente, novas tecnologias vêm sendo desenvolvidas com o objetivo de aumentar a vida útil desse tipo de produto hortícola, a exemplo dos revestimentos comestíveis, que atuam como uma barreira contra elementos externos. O objetivo desta pesquisa foi aplicar revestimento comestível à base de amido adicionado de óleo essencial de manjericão na conservação pós-colheita do tomate-cereja orgânico. Inicialmente, foi testada a porcentagem de amido para a elaboração do revestimento comestível, tendo a de 3% se mostrado eficiente, pois provocou menor perda de massa dos tomates-cereja e assegurando sua aparência. Em um segundo momento, foram avaliados os parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos frutos armazenados em temperatura ambiente por vinte dias, e eles foram 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 dos 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.

Este trabalho é fruto do projeto Conservação pós-colheita de tomate cereja orgânico com revestimento comestível e adicionado de óleo essencial de manjericão, financiado pelo CNPq e aprovado na Chamada Interna Propes N° 04/2019.

