



UTILIZAÇÃO DE BIOEMBALAGENS PARA A CONSERVAÇÃO DE TOMATES ESPECIAIS ORGÂNICOS CULTIVADOS POR AGRICULTORES FAMILIARES EM SEROPÉDICA-RJ

Thayane Aguiar de Deco¹; Jhonatan Marins Goulart ²; Anelise Dias³; & Regina Celi Cavestré Coneglian³

¹Bolsista CAPES, Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia (PPG-Fitotecnia), IA/UFRRJ, e-mail: thayaneaguiar_vr@hotmail.com; ² Bolsista CNPq, Mestrando no PPG-Fitotecnia, IA/UFRRJ; ³Professor do Departamento de Fitotecnia, IA/UFRRJ;

Área de Concentração: Produção Vegetal

RESUMO

Os tomates orgânicos, além de agradar o paladar do consumidor, têm apresentado aumento de demanda por contribuir para a renda dos produtores familiares, bem como valorizar a diversidade biológica com menor agressão ao meio ambiente. Para que a qualidade destes seja garantida, a aplicação de tecnologias como a refrigeração e utilização de embalagens se tornam ferramentas fundamentais para o armazenamento na fase de pós-colheita. Estas atuam como barreiras física, química e microbiológica, evitando ou retardando a senescência do alimento, prolongando sua vida útil. Até o momento, as embalagens plásticas são as mais encontradas e utilizadas na comercialização de hortifrúti, porém devido ao tempo elevado de degradação desse material, campanhas socioambientais têm surgido para reduzir sua utilização. Novas embalagens estão sendo cotadas para substituir o plástico. Partindo disso, o objetivo do presente trabalho será empregar tratamentos com refrigeração e embalagens biodegradáveis (bioembalagens) para que possam aumentar a vida útil de variedades de tomates especiais orgânicos (tomates com características especiais que atendem a chefes de cozinha do Rio de Janeiro). Além disso, será avaliada a viabilidade das embalagens contribuindo para a expansão do consumo dos tomates e sua comercialização, apresentando maior valor agregado, visando o incremento da renda de produtores familiares da região de Seropédica/RJ. Serão utilizadas 3 cultivares de tomates especiais (Indico Rose, Garrafinha Amarela e Polonês Amarelo). Os mesmos serão colhidos no estágio “de vez”, higienizados com hipoclorito de sódio e acondicionados em bioembalagens constituídas de pura fécula de mandioca com e sem estabilizante natural em temperatura de 5-7°C por um período aproximado de 16 dias. As avaliações físicas e químicas serão realizadas no momento da colheita e a cada três dias, de acordo com os seguintes componentes de qualidade: perda de massa fresca, firmeza instrumental, sólidos solúveis (°Brix), acidez total titulável, pH, avaliação de aparência e teor de antioxidantes. Como resultado é esperado que as amostras de tomate apresentem características viáveis de comercialização e consumo acima do período estimado, e que as bioembalagens sejam eficientes na conservação dos tomates, com facilidade de uso pelos produtores familiares.

Palavras-chave: Embalagens biodegradáveis; qualidade; vida útil.

Agências Financiadoras: UFRRJ; CAPES.

Anais do II Workshop do PPG-Fitotecnia
Ano: 2019 ISBN: 978-85-5722-350-9