

Pós-colheita de tomates revestidos com película de fécula de mandioca

Fernanda Sabrina Lima Chaves¹; Maiara Alves da Silva¹; Francisco Vieira Sales Junior¹; Emanuel Neto Alves de Oliveira^{1*}; Bruno Fonsêca Feitosa¹; Elisabete Piancó de Sousa¹

¹IFRN – Campus Pau dos Ferros. BR 405, S/N, CEP: 59.900-000, Pau dos Ferros – RN, fernanda.sabrina@escolar.ifrn.edu.br, maiara.alves@escola.ifrn.edu.br, junior.sales@ifrn.edu.br, emmanuel.oliveira@ifrn.edu.br, elisabete.pianco@ifrn.edu.br, brunofonsecafeitosa@live.com

* **Apresentador do trabalho no 57º CBO**

RESUMO

O Brasil é um dos maiores produtores e consumidores de tomate no mundo, o vegetal é consumido tanto *in natura* em saladas como na forma de produtos processados como, extratos, molho e desidratado. No entanto o tomate possui taxa respiratória elevada que favorece o seu amadurecimento e posterior desperdício caso não seja conservado adequadamente. A utilização de revestimentos a partir de fécula de mandioca é uma alternativa na conservação pós-colheita de tomates, pois atua como uma barreira física, ajudando a retardar o amadurecimento. Diante do exposto, o trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade de tomates revestidos com fécula de mandioca nas concentrações de 4 e 8% durante pós-colheita em condições ambientais de temperatura e umidade relativa. Os tomates verdes foram revestidos com os dois tratamentos, e armazenados em temperatura ambiente. As análises foram feitas nos períodos de 0, 2, 4, 6, 8 e 10 dias de armazenamento. Foram avaliadas as variáveis de acidez titulável, pH, sólidos solúveis totais e cor dos tomates. Os revestimentos nas concentrações de 4 e 8% se mostraram eficientes na conservação dos tomates visto que retardaram o amadurecimento quando comparado com a amostra padrão, sem aplicação de fécula. Os parâmetros de acidez e pH apresentaram comportamento inversamente proporcionais reduzindo os valores de acidez e aumentando o pH com o armazenamento. O tratamento com 8% de fécula se mostrou mais eficiente comparado ao de 4% de fécula, fazendo com os tomates tivessem um amadurecimento mais lento, assim como a mudança de coloração de verde para vermelho.

PALAVRAS-CHAVE: *Lycopersicon esculentum* Mill., revestimento comestível, armazenamento.