

COSTA, LB; SOUZA, LBA; XAVIER, SS; SENRA, LT; RIGUEIRA, RJA; SILVA, JP. 2024. Análises quantitativas do manjericão sob o uso de hidrosfriamento e diferentes embalagens. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 57. Anais... Campinas-SP: ABH. ISBN: 978-65-88904-11-4

Análises quantitativas do manjericão sob o uso de hidrosfriamento e diferentes embalagens

Larissa Bomfim Costa¹; Lucas Bragança Almeida de Souza^{1*}; Stefany de Souza Xavier¹; Lucas Thevenard Senra¹; Roberta Jimenez de Almeida Rigueira¹; Josiane Pereira da Silva¹

¹UFF – Universidade Federal Fluminense, CEP: 24210-240, Niterói – RJ, Brasil; larissa_bomfim@id.uff.br; lbasouza@id.uff.br; stefanyx@id.uff.br; lucasthevenard@id.uff.br; rjarigueira@id.uff.br; josianeps@id.uff.br

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

RESUMO

O manjericão (*Ocimum basilicum L.*) é uma herbácea perene, que possui grande importância condimentar. Por ser uma hortaliça possui vida útil curta após a colheita e observa-se que no Brasil, sua comercialização é feita sem nenhum tratamento. Diante do exposto, o objetivo deste trabalho consiste em avaliar o efeito do hidrosfriamento e uso de diferentes tipos de embalagem na vida útil do manjericão. Assim, o delineamento do experimento foi conduzido com 4 tratamentos (Testemunha-T; Hidrosfriamento-H; Embalagem PET; Saco Plástico-SC) e 5 dias. As amostras foram armazenadas a 6°C e a temperatura do hidrosfriamento foi de 5°C. As análises desenvolvidas foram quantitativas a partir de coleta e comparação dos valores de sólidos solúveis, acidez titulável e perda de massa. Quanto à vida útil, os tratamentos T e H duraram apenas 24 horas, enquanto dos demais tratamentos de + 120 horas. Na análise de sólidos solúveis todos os tratamentos apresentaram oscilação nos valores durante o armazenamento, finalizando com uma diminuição no teor SS; os tratamentos sofreram oscilações nos valores da acidez titulável durante o experimento, mas no dia 5, todos os tratamentos sofreram queda; em relação a perda de massa, se destacaram os tratamentos T e H com perdas de 81% e 80% respectivamente. Dessa forma, com a análise de todos esses dados, foi concluído que o uso de embalagens associadas ou não ao hidrosfriamento apresenta-se de forma eficiente na qualidade e vida útil de ramos de manjericão, sendo o tratamento SC o que obteve os melhores resultados.

PALAVRAS-CHAVE: *Ocimum basilicum L.*, embalagem, armazenamento.