

INTRODUÇÃO

O coentro (*Coriandrum sativum*) é uma erva aromática amplamente utilizada em culinária de todo o mundo devido ao seu sabor único e propriedades sensoriais, mas por ser uma hortaliça possui vida útil curta após a colheita. O uso desta hortaliça vai além do simples uso culinário, dentre as possibilidades de seu uso está o uso medicinal, esta planta ajuda na digestão, previne doenças, ajuda na regulação do colesterol e contém propriedades relaxantes o que ajuda no combate a insônia.

Apesar de ser um produto muito utilizado, ao visitarmos supermercados, feiras livres e centros de distribuição de gêneros alimentícios podemos perceber o descaso de muitos sobre os tratamentos pós-colheita do coentro, o que muitas das vezes diminui seu tempo de prateleira.

Diante do exposto, o objetivo deste trabalho consiste em avaliar o efeito do uso de diferentes tipos de embalagem na vida útil do coentro.

METODOLOGIA

Para a avaliação utilizamos coentro plantado e colhido no Laboratório de Práticas Agrícolas Sustentáveis (LABPAS-UFF), as sementes foram distribuídas em covas de 0,5 cm de profundidade a uma distância entrelinhas de 15cm sendo plantadas entre 7 e 14 sementes em cada cova, a planta foi colhida após 75 dias do plantio no horário da manhã, sendo então levada ao laboratório, o coentro foi lavado em solução de 10% de hipoclorito de sódio, após enxaguado em água corrente e secado, por último separado em ramos de 100g e distribuídos nas seguintes embalagens, Saco plástico (PP), Filme (PVC) e PET além do grupo de controle (todos os grupos possuindo amostras com e sem papel absorvente de umidade), todos os tratamentos contendo 5 repetições, as amostras ficaram armazenadas durante 7 dias nestas embalagens a 7°C, com exceção ao grupo de controle que foi armazenado em temperatura ambiente com temperatura média de 23°C. Após esse período as amostras foram submetidas a testes de aroma, sabor e textura medidas por meio de escala hedônica.

Os testes foram realizados por alunos da turma de pós-colheita de frutos e hortaliças da UFF, eles receberam uma escala contendo 5 classificações dos seguintes critérios: qualidade geral, aroma, sabor, textura e defeitos, todos avaliaram em fichas individuais e o resultado apresentado é resultado de uma média obtida pela resposta de todos.

RESULTADOS E CONCLUSÕES

No total 10 pessoas avaliaram as amostras e diante destas avaliações chegamos a uma nota final para exposição de resultados. O primeiro grupo avaliado foi o grupo de controle que foi declarado por todos como inaptas ao consumo por conta das condições, por isso daqui por diante só iremos analisar os resultados dos demais tratamentos.

O PVC com papel absorvente recebeu as seguintes notas: qualidade geral: 3 (pobre), defeitos: 3 (severo), aroma: 3 (bom), sabor: 3 (bom), textura: 3 (bom). Já o PVC sem papel absorvente recebeu as seguintes notas: qualidade geral: 5 (defeitos médios), defeitos: 5 (moderados), aroma, sabor e textura foram avaliadas impróprias para o consumo.

A embalagem PET com papel absorvente recebeu as seguintes notas: qualidade geral: 3 (pobre), defeitos: 5 (moderados), aroma: 1 (nenhum), sabor: 1 (nenhum), textura: 2 (razoável). Já a PET sem papel absorvente recebeu as seguintes notas: qualidade geral: 3 (pobre), defeitos: 3 (severos), aroma, sabor, textura foram considerados impróprios para consumo.

O saco plástico PP com papel absorvente recebeu as seguintes notas: qualidade geral: 5 (defeitos médios), defeitos: 5 (moderado), aroma: 2 (razoável), sabor: 2 (razoável), textura: 3 (bom). Já o PP sem papel absorvente recebeu as seguintes notas: qualidade geral: 7 (boa), defeitos: 7 (leve), aroma: 2 (razoável), sabor: 3 (bom) e textura: 3 (bom).

Após os resultados podemos comprovar as seguintes situações:

- O tratamento é necessário para prolongar a vida útil da planta.
- Dependendo da embalagem a utilização de um retentor de umidade é necessária para prolongar a vida útil.
- Apenas o saco plástico (PP) foi totalmente eficiente nas duas formas de avaliação.

Qualidade Geral:	9. Excelente, livre de defeitos 7. Boa, pequenos defeitos 5. Defeitos médios, não limita para consumo 3. Pobre, defeitos excessivos, limitada para consumo 1. Extremamente pobre, não utilizável
Aroma:	1. Nenhum/não típico, odores fortes não característicos 2. Razoável - início de odores não característicos 3. Bom 4. Muito bom, sem alterações 5. Fresco/excelente
Sabor:	1. Nenhum/não típico 2. Razoável 3. Bom 4. Muito bom 5. Fresco/excelente
Textura:	1. Pobre/flácida 2. Razoável 3. Boa 4. Muito boa 5. Excelente/crocante/fresca
Defeitos: • E.E.F: escurecimento devido à necroses pontuais no meio da folha ou na extremidade • E.E.H: escurecimento da haste “róseo-ferrugem a marrom”	9. Nenhum 7. Leve 5. Moderado 3. Severo 1. Extremo

Quadro 1. Escala hedônica afetiva numérica.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Universidade Federal Fluminense, aos meus professores e aos alunos que ajudaram nesta pesquisa.