



# 414–ANÁLISE QUALITATIVAS DO MANJERICÃO ARMAZENADOS EM DIFERENTES EMBALAGENS.

ANDRÉ GUIMARÃES DA SILVA<sup>1</sup>; Larissa Bomfim Costa<sup>1</sup>; Lucas Braganca A de Souza<sup>1</sup>; Stefany de S Xavier<sup>1</sup>; Roberta Jimenez de A Rigueira<sup>1</sup>; Josiane P da Silva<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, CAMPUS PRAIA VERMELHA - RJ

## INTRODUÇÃO

O manjerição (Ocimum basilicum L.)   uma planta que possui grande importância condimentar, tanto nacional, como mundialmente. Por ser uma hortaliça folhosa possui vida útil curta após a colheita. Observa-se que, no Brasil, sua comercialização é feita sem nenhum tipo de tratamento e embalagens em grande parte do cenário, o que torna este produto rapidamente descartável.

As hortaliças folhosas, são perecíveis após a sua colheita pela perda de água e rápida deterioração, que pode ser intensificada pela falta de manejo adequado da temperatura e umidade do ar nos locais de armazenamento e comercialização. As olerícolas murcham após a colheita, acarretando mudanças na aparência, no metabolismo, e consequentes alterações na cor e qualidade nutricional do produto. Dessa forma, o manjeriço, enquanto uma hortaliça folhosa, que é expressivamente comercializada de forma fresca, por apresentar essas características citadas, torna-se um produto altamente perecível.

## METODOLOGIA

O experimento foi conduzido em blocos casualizados com 3 tratamentos (Testemunha - sem embalagem; Embalagem PET e Saco Plástico) e 3 repetições. Foi realizada avaliação sensorial por 35 consumidores de manjeriço ao longo de 5 dias de análises, por meio de escala hed nica em quatro pontos centrais de qualidade geral, aroma, presença de defeitos e teste de aceitação, ancorada nos parâmetros de excelência e extremamente pobre. Após a análise de dados foi realizada a contagem, tabulação e análise dos dados obtidos. Os dados coletados foram analisados através da estatística descritiva, valores absolutos e relativos no Software Excel (Versão 2310).

A colheita ocorreu no período da manhã, nas primeiras horas do dia. Imediatamente após a colheita, os ramos de manjeriço foram transportados ao Labor rio Tec-P s, onde se procedeu aos tratamentos. No Labor rio, foi feita a primeira seleção dos ramos de manjeriço, retirando folhas doentes, danificadas ou impróprias para o consumo, em sequência foi feita a higienização, seguindo uma ordem de (i) lavagem em água; (ii) imersão por 10 minutos em solução de hipoclorito de sódio, 1% p/p de Cloro Ativo; e (iii) lavagem em água novamente.

## RESULTADOS E CONCLUSÕES

Os resultados de qualidade dos ramos de manjeriço nos 3 tratamentos realizados no presente estudo evidenciaram que as embalagens são agradáveis para os consumidores. Conclui-se que o uso de embalagens mostrou-se eficiente na qualidade e vida útil em ramos de manjeriço e o tratamento de Saco plástico foi o que manteve as melhores características qualitativas, sendo uma ótima opção para o produtor visto a facilidade de manejo e baixo custo.

Os ramos que foram embalados, tanto em Saco Plástico (polipropileno), como em PET (polietileno tereftalato), independente dos tratamentos, apresentaram maior tempo de vida útil (+120 horas), tendo em vista que o final do experimento se deu nesse tempo, enquanto que aqueles sem embalagens.

O uso das diferentes embalagens, se apresentou como grande valia para essa cultura. Tal fato se justifica pelo prolongamento de vida útil por 5 dias ou mais para o manjeriço vendido em supermercados, feiras livres ou quitandas, sendo um ganho significativo e de baixo custo.

Os resultados de avaliação da qualidade geral dos ramos de manjeriço nos 6 tratamentos realizados no presente estudo por meios sensoriais durante os 5 dias de armazenamento evidenciou que as embalagens são agradáveis para os consumidores. Da mesma forma que os valores encontrados para a classificação de qualidade geral, o tratamento Testemunha apresenta porcentagens inferiores referente a classificação de aroma, sendo: Nenhum/não t pico, odores não característicos, ambos com 42,9%. Novamente o tratamento mais bem avaliado, ocupando o parâmetro Fresco/excelente com maior êxito, agora no quesito aroma, foi Saco Plástico com 80%.

A última pergunta referente a escala hed nica dos ramos de manjeriço foi a classificação de defeitos dos tratamentos. Essa avaliação levou em consideração a presença de: (i) E.E.F.: escurecimento devido à necroses pontuais no meio da folha ou na extremidade; e/ou (ii) E.E.H.: escurecimento da haste “róseo-ferrugem a marrom”. Com base nos resultados obtidos, foi possível identificar que, da mesma forma que os outros parâmetros e classificações sensoriais acima, o tratamento Testemunha foi o que obteve os piores indicativos de conservação dos ramos de manjeriço, apresentando 42,9% como defeito Extremo.

## AGRADECIMENTOS

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