

Projetos Alunos

12/11/2011

CBB – CÂMARA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E BIOTECNOLOGIA (ORAL)

NOME: CINTIA HELENA RODRIGUES

TÍTULO: ASPECTOS GERAIS DA PÓS-COLHEITA E QUALIDADE DE HORTALIÇA CONVENCIONAL E NÃO CONVENCIONAL

AUTORES: CÍNTIA HELENA RODRIGUES, DÉBORA ASTONI MOREIRA, CARLA TEODORO GOMES, CRISTIANA RESENDE MARCELO, ROGÉRIA SILVA MOURA.

ORIENTADOR: Viviane Modesto Arruda

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): CNPQ

PALAVRA CHAVE: pH, Sanitização, Embalagem

RESUMO

No Brasil, a produção de hortaliças abrange um grande consumo na forma fresca e processada. O objetivo do trabalho foi avaliar duas hortaliças uma convencional, alface e não convencional, taioba, por meio de utilização de hipoclorito de sódio e o preparado homeopático Sulfuricum acidum 7CH. As hortaliças foram adquiridas da feira – livre em Ubá – MG. As hortaliças foram selecionadas no laboratório de Biologia da UEMG, enxaguadas por 3 minutos em água; imersas no tempo de (5,10 e 15 minutos) na solução de hipoclorito de sódio a 10% e o preparado homeopático 7CH, enxaguadas e secas sob bancada por 5 minutos e embaladas em bandejas de poliestireno expandido (210 x 140 x 20 mm) revestidas com filme policloreto de vinila (PVC) esticável e sacolas de polietileno. As embalagens contendo o produto foram armazenadas em refrigerador comum. A análise físico química realizada foi o pH. Com relação aos resultados, observou-se que as hortaliças imersas no preparado homeopático conservaram por mais dias, em ambas as embalagens. As hortaliças imersas no hipoclorito de sódio deterioraram mais rapidamente. Quanto às embalagens, as sacolas de polietileno conservaram as hortaliças, com um aspecto fresco, por mais tempo comparadas às embalagens de bandejas de poliestireno revestidas com PVC.