



Evento	Salão UFRGS 2014: FEIRA DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DA UFRGS – FINOVA
Ano	2014
Local	Porto Alegre
Título	Coberturas comestíveis e embalagens biodegradáveis produzidas a partir de resíduos de cápsulas nutracêuticas.
Autor	BIBIANA ALEXANDRE
Orientador	SIMONE HICKMANN FLORES

Coberturas comestíveis e embalagens biodegradáveis produzidas a partir de resíduos de cápsulas nutracêuticas.

O trabalho teve como objetivo desenvolver coberturas e embalagens biodegradáveis partir dos resíduos das cápsulas nutracêuticas e através de suas características aplica-los em alimentos a fim de observar para o aumento da vida de prateleira. Foi feita a aplicação como cobertura comestível em morangos e também teve aplicação na forma de embalagens biodegradáveis em castanha-do-pará e cenouras baby.

Para o preparo da solução filmogênica, pesou-se 50g de resíduo de cápsulas nutracêuticas de óleo de cártamo que foram dissolvidos em 70ml de água destilada em banho-maria até o total de derretimento da rede a 60°C por 30 min. Decorrido este tempo, a solução filmogênica foi resfriada até 40°C.

Para a produção das embalagens biodegradáveis foi realizado o mesmo procedimento descrito acima, porém o filme foi colocado em placas de petri de poliestireno e seco durante 18 horas na estufa de circulação de ar a 35°C.

Para a aplicação da cobertura em morangos, foi feita uma higienização com hipoclorito de sódio por 10 minutos nos frutos, após este procedimento foram secos e imersos na solução filmogênica durante 30 segundos, em seguida foram retirados e colocados para secar durante 2 horas. Depois de estarem secos foram armazenados em embalagens plásticas normais a temperatura de 3°C por 12 dias.

A partir dos resultados obtidos é possível concluir que a cobertura comestível aumentou em 7 dias a vida de prateleira dos morangos. As embalagens biodegradáveis contribuíram também para a conservação da castanha-do-pará, cenouras baby e achocolatado, mostrando ampla utilização destes filmes em alimentos com forte apelo sustentável e ambiental já que utilizam, para sua produção, resíduos da indústria nutracêutica e são totalmente biodegradáveis.