

A PRESERVAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR POR MEIO DA UTILIZAÇÃO DE EXTRATO FUNGICIDA E FILMES DE PECTINA

Antonio Hamilton dos Santos¹
Maria Luiza Anjo de Aquino²
Letícia Barreto Santos³
Lucas Elias Alemão Silva⁴
Tais Santos Sampaio⁵

RESUMO

O uso de revestimentos alimentícios na conservação de frutas na condição pós-colheita é considerado uma tecnologia emergente e de grande potencial econômico para aplicações sobre frutas tropicais. Queremos com essa pesquisa contribuir para a preservação e qualidade da merenda escolar do Centro de Excelência Dom Luciano José Cabral Duarte, uma vez que a quantidade de frutas e verduras que chegam tem a finalidade de alimentar em média 800 alunos diariamente., são alimentos, adquiridos de pequenos produtores que são inseridos na dieta da população escolar e a fruta fresca muitas vezes tem pouco tempo de duração em função da maturação. Contudo, poucos trabalhos são descritos na literatura, referentes a revestimentos que usem matérias-primas regionais e de baixo custo. Os revestimentos comestíveis em frutos demonstram resultados promissores e neste contexto, o desenvolvimento e caracterização de novas coberturas ou revestimentos aplicados no pós-colheita das diferentes variedades de frutas e verduras são de relevância para a comercialização e conservação deste fruto. Essa revisão apresenta o estado da arte de revestimentos para conservação pós colheita a partir de materiais biodegradáveis que aumentam o tempo de prateleira de alimentos perecíveis, geram vantagens para a alimentação escolar. Esse trabalho é realizado por alunos do Grupo de Pesquisa DomTec, do Centro de Excelência Dom Luciano José Cabral Duarte em parceria com IFS Garanhuns.

Palavras-chave: Revestimento Alimentício, Pectina, Conservação

¹ Doutorando-PPGED, Universidade Federal de Sergipe - UFS, hamilttonn@yahoo.com.br;

² Estudante Educação Básica. Centro de Exclencia Dom Luciano, maluanjo877@outlook.com;

³ Estudante Educação. Básica. Centro de Exclencia Dom Luciano E, barretoleticia880@gmail.com;

⁴ Bacharel em Direito. Universidade Federal de Serfipe- UFS, 95lucaselias@gmail.com;

⁵ Doutora pelo Curso de Biotecnologia da Universidade Federal Sergipr - UFS, coautor3@email.com