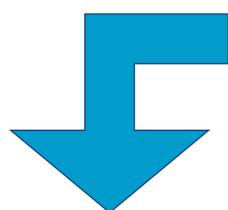




PRODUÇÃO DE BIOFILME COMESTÍVEL PARA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DA FRUTA BANANA

Gabriel Mateus Félix da Silva (estudante), Fabrizia Bezerra Mulatinho (estudante), Maria Andreza da Silva Lourenço (estudante) e Diogo Pereira Bezerra (orientador)*
*diogo.bezerra@ifrn.edu.br

INTRODUÇÃO



Desperdício de Alimentos

Mudança de Hábitos

Durabilidade de Frutas

BIOFILMES

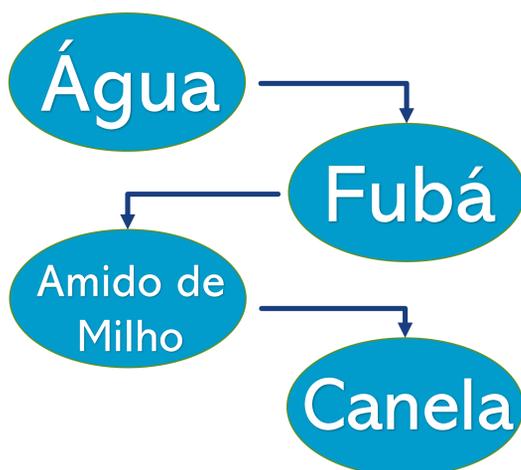
A proposta deste estudo tem como foco principal, estender a vida útil dos alimentos naturais, as frutas, especialmente a *Musa ssp*, conhecida popularmente como banana, através da utilização de um Biofilme.

METODOLOGIA

Os Biofilmes consistem em películas biodegradáveis feitas com produtos naturais e que tem a função de retardar a decomposição das frutas, aumentando, assim, o intervalo de tempo em que estas podem ser consumidas.



Figura 1 – Foto do biofilme sintetizado nesse estudo.



Com o Biofilme
3 dias depois



Sem o Biofilme
3 dias depois



Figura 3 – Imagem das bananas utilizadas no experimento após 3 dias.

Com o Biofilme
4 dias depois



Sem o Biofilme
4 dias depois



Figura 4 – Imagem das bananas utilizadas no experimento após 4 dias.

Com o Biofilme
5 dias depois



Sem o Biofilme
5 dias depois



Figura 5 – Imagem das bananas utilizadas no experimento após 5 dias.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com o Biofilme



Sem o Biofilme



Figura 2 bananas que foram utilizadas no experimento logo após a secagem do biofilme.

CONCLUSÃO

Biofilme se revelou como um potencial método de elevação de vida útil de prateleira para frutas, sem comprometer sua qualidade. Os resultados evidenciaram um diferencial claro na área escura da casca da banana quando comparada entre a fruta com e sem o biofilme. Além disso, é possível evidenciar a facilidade de uso dessa metodologia em processos de venda de frutas para o mercado interno e até para exportação.