

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

Fabrizia Bezerra Mulatinho (estudante), Maria Andreza da Silva Lourenço (estudante), Shelldon Weslly Mariano Martins Batista (estudante), Diogo Pereira Bezerra (orientador) e Ozanira Soares Maciel (coorientador)

INTRODUÇÃO

O objetivo 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.

BIOFILMES

Desperdício de alimentos

Mudança de hábitos

Durabilidade de Frutas

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 neste estudo

Água

Amido de Milho

Fubá

Canela

RESULTADOS

Com o Biofilme



Sem o Biofilme



Figura 2 -

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

Figura 3 -

Imagem das bananas utilizadas no experimento após 3 dias.

Com o Biofilme
3 dias depois



Sem o Biofilme
3 dias depois



Com o Biofilme
4 dias depois



Sem o Biofilme
4 dias depois



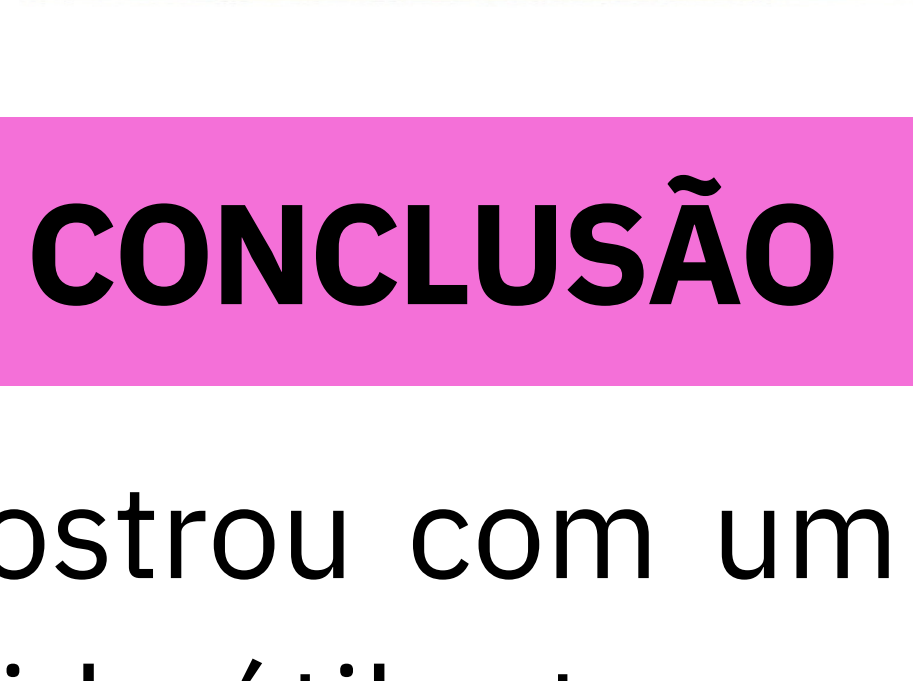
Figura 4 -

Imagem das bananas utilizadas no experimento após 4 dias.

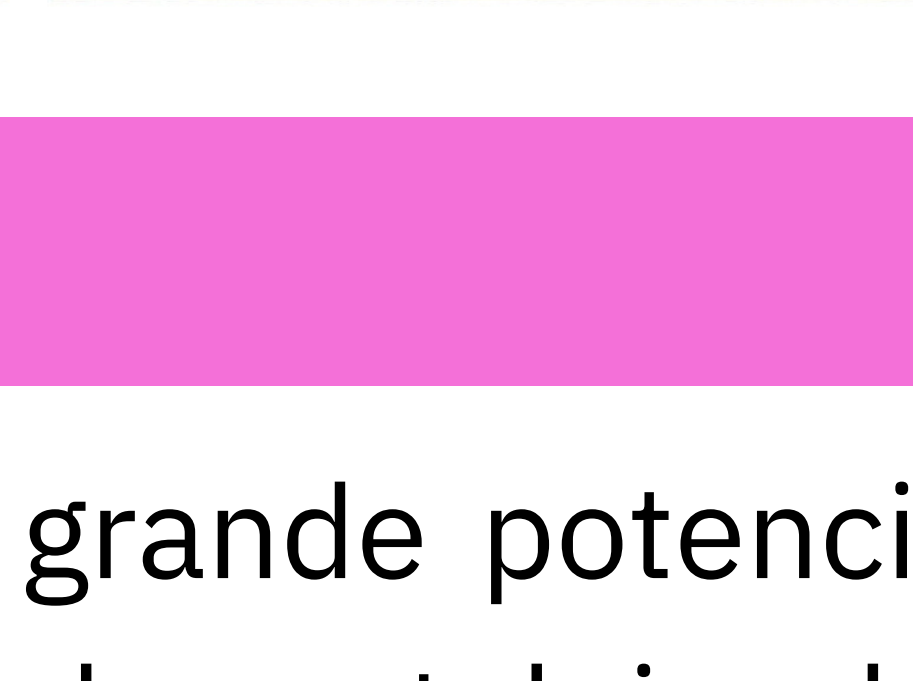
Figura 5 -

Imagem das bananas utilizadas no experimento após 5 dias.

Com o Biofilme
5 dias depois



Sem o Biofilme
5 dias depois



CONCLUSÃO

O biofilme se mostrou com um grande potencial em aumentar a vida útil e tempo de prateleira das frutas, sem comprometer a qualidade do alimento. 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.