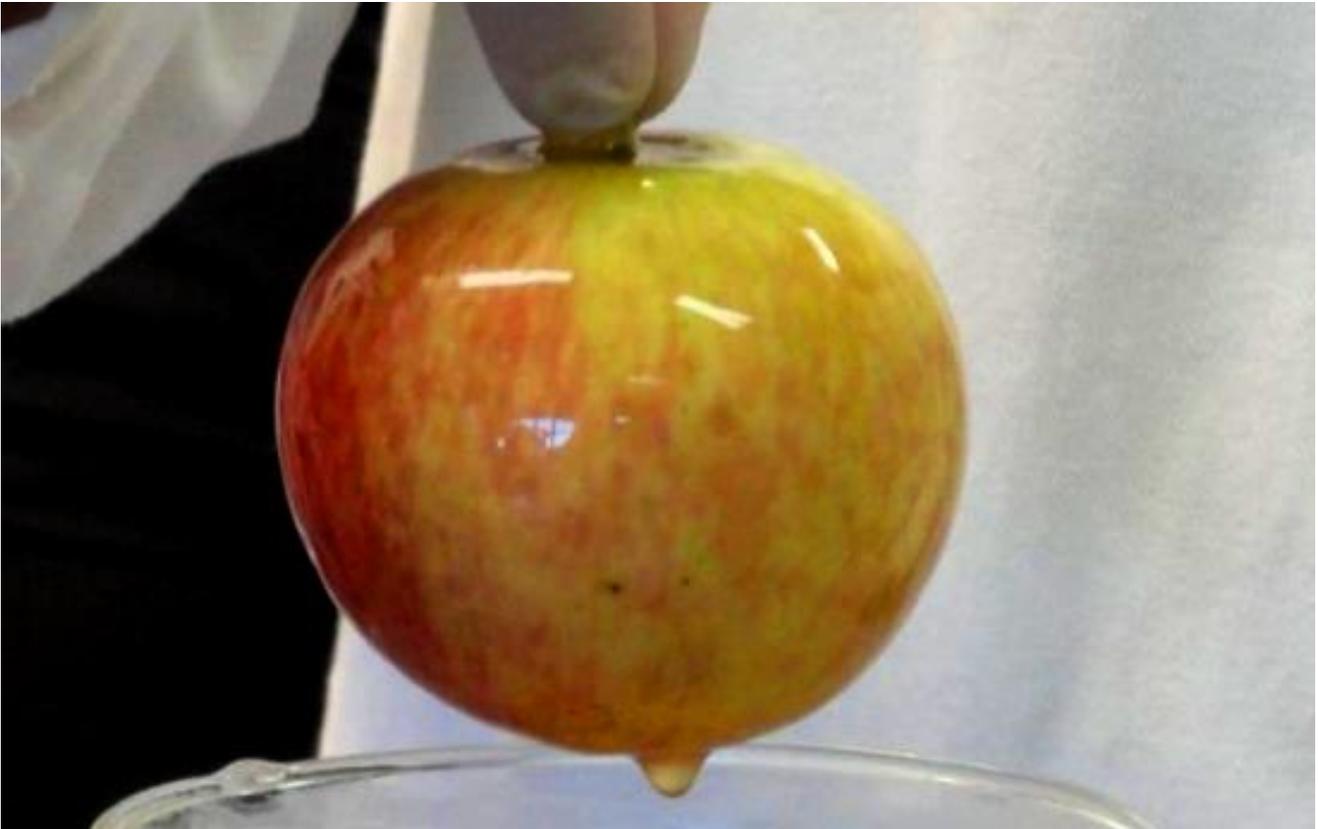


BLOGS |**Vem aí a revolução das embalagens comestíveis**

Liana John - 15/05/2014 às 18:57



Quando uma goiaba chega ao supermercado ou à feira, já está a meio caminho do lixo. É uma pena, mas seu **tempo de prateleira** não excede os 5 dias, mesmo que a **fruta** seja colhida ainda verde. A goiaba é muito suscetível ao ataque de **fungos** e pode perder qualidade mesmo sem estar madura. E ela não está sozinha: é grande a lista de frutas sensíveis à exposição nos pontos de venda, após a **lavagem** e a manipulação pós-colheita.

A pesquisa de **embalagens de transporte** progrediu muito no sentido de amenizar as batidas e os amassados nas frutas. Chegou ao ponto de permitir levar ao mercado algumas espécies antes consumidas exclusivamente “no pé”, como **pitangas**, **jabuticabas** e **framboesas**. Mas a guerra contra o tempo não está ganha. Pelo menos enquanto não entrar em campo a nova “arma” em gestação na **Embrapa Agroindústria Tropical**, de **Fortaleza**, Ceará: a **embalagem comestível**.

Uma equipe de 4 pesquisadores do Laboratório de Embalagens de Alimentos da Embrapa e diversos alunos de graduação, mestrado e doutorado das universidades federal, estadual e de faculdades privadas trabalha há 2 anos no desenvolvimento de diversas emulsões para **revestimento comestível de frutas**. Elas funcionam como uma barreira contra fungos e microrganismos e podem aumentar bastante o tempo de prateleira dos **alimentos**. Nos testes com a goiaba, por exemplo, o **armazenamento** à temperatura ambiente aumentou a vida útil de 5 para 12 a 14 dias e, sob refrigeração, chegou a 28 dias, segundo relata a engenheira de alimentos **Maria do Socorro Rocha Bastos**, uma das pesquisadoras da Embrapa.

As alternativas de emulsões mais promissoras têm como base um material extraído de duas plantas brasileiras: a **goma do cajueiro** (*Anacardium occidentale*) e a **cera de carnaúba** (*Copernicia prunifera*). A cera de abelhas também serve como alternativa para esse novo tipo de embalagem, assim como o alginato de **algas marinhas**, embora, neste caso, as pesquisas estejam em fase inicial. Cada material dá origem a um revestimento, por enquanto ainda não foram testadas misturas entre os diferentes materiais.

Na escala de laboratório, as frutas são imersas nas emulsões, uma a uma, e ficam penduradas até secar, de modo que se forma uma **película protetora** parecida com um **filme plástico**, envolvendo a fruta completamente. “Futuramente, na área de preparo dos produtos, no comércio, o ideal seria mergulhar as frutas num tanque com a formulação depois ter uma esteira com um túnel de ventilação, com ar quente, de modo que as frutas já saíam secas e revestidas”,

comenta Socorro. “As emulsões devem ficar bem transparentes, para não interferir no aspecto da fruta”.

Em alguns casos específicos, é adicionado um fungicida aos revestimentos feitos à base de goma de cajueiro ou cera de carnaúba. “Mas é só nos casos de frutas das quais não se consome a casca e que apresentem problemas, como o melão, sujeito a um fungo no pedúnculo (o “cabinho” pelo qual a fruta fica ligada à planta)”, completa a pesquisadora. E ainda estão em estudo revestimentos com **antimicrobianos naturais**, aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (**Anvisa**), para frutas como o mamão.

Para as demais frutas de casca fina, a nova embalagem é apenas uma barreira física. Com a grande vantagem **de não poluir** nem precisar ser retirada, como acontece com os filmes plásticos. A novidade promete revolucionar o comércio de frutas e aumentar a confiança na qualidade do alimento assim conservado!

Foto: Arquivo/Embrapa (maçã revestida com o novo tipo de embalagem)

[ver este post](#)

[comente](#)

Comentários

21/05/2014 às 07:53

Evaristo de Miranda - dig:

Excelente esse artigo. Pouca gente conhece e reconhece o trabalho da pesquisa agropecuária no campo que chamamos de pós-colheita. Além de evitar desperdícios, aumentar a rentabilidade do negócio e melhorar/manter a qualidade dos produtos, as novas tecnologias ainda abrem o caminho para novos produtos. Postei no meu LinkedIn. Parabéns.

28/05/2014 às 15:05

Sergio - dig:

Excelente ideia criativa. Menos desperdício e maior qualidade dos produtos. Melhor ainda: pesquisadores brasileiros. Parabéns!

05/06/2014 às 08:42

Vem aí a revolução das embalagens comestíveis | Mundo Sustentável - dig:

[...] Fonte: Planeta Sustentável [...]

08/01/2015 às 14:35

Biofilmes para embalar a sustentabilidade - Biodiversa - dig:

[...] tratamos também das embalagens comestíveis feitas de goma de cajueiro e cera de carnaúba (Leia Vem aí a revolução das embalagens comestíveis). Agora é a vez de filmes comestíveis produzidos a partir de resíduos de frutas tropicais e [...]

Deixe aqui seu comentário:

Preencha os campos abaixo para comentar, solicitar ou acrescentar informações. Participe!

Seu nome:

Seu e-mail:

Enviar

Biodiversa



LIANA JOHN

é jornalista ambiental. Escreve sobre conservação, mudanças climáticas, ciência e uso racional de recursos naturais há quase 30 anos, nas principais revistas e jornais do país. Ao somar entrevistas e observações, constatou o quanto somos todos dependentes da biodiversidade. Mesmo o mais urbano dos habitantes das grandes metrópoles tem alguma espécie nativa em sua rotina diária, seja como fonte de alimento ou bem-estar, seja como inspiração ou base para novas tecnologias. É disso que trata esse blog: de como a biodiversidade entra na sua vida. E como suas opções, eventualmente, protegem a biodiversidade.

Arquivos de posts

2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | **2015**

MAY 2015 - (3)

APRIL 2015 - (2)

MARCH 2015 - (3)

FEBRUARY 2015 - (4)

JANUARY 2015 - (4)

Nuvem de tags

Amazônia anti-inflamatório antioxidante araras açaí bactérias biodegradável biodiesel **biodiversidade** biodiversidade brasileira biologia biomimética Caatinga cana-de-açúcar **Cerrado** clima cochonilha controle biológico COP19 corais cosméticos **Embrapa** emissões emissões de carbono espinhas do rosto Fapesp fungos inhabitat **insetos** Instituto Arara Azul joaninha lixo mandacaru **mandioca** mel microalgas mudanças climáticas parasitas praga preguiça Protocolo de Kyoto queijo mineiro reciclagem semiárido Serra da Canastra sertão nordestino Terroir tratamento de água vinhaça água

Outros Blogs

[A HUMANIDADE CONTRA AS CORDAS](#)

[BLOG DO CLIMA](#)

[MUITO ALÉM DA ECONOMIA VERDE](#)

[PARCEIROS DO PLANETA](#)

[PLANETA ÁGUA](#)

[SEMANA ABRIL DE JORNALISMO AMBIENTAL](#)

[AGRISUSTENTA](#)

[BIOGÁS: A ENERGIA INVISÍVEL](#)

[CORPORAÇÃO 2020](#)

[NA GARUPA](#)

[PLANETA URGENTE](#)

[PROSPERIDADE SEM CRESCIMENTO](#)

[SUSTENTÁVEL NA PRÁTICA](#)

[BICHOS DO PANTANAL](#)

[BLOG DA REDAÇÃO](#)

[GAIATOS E GAIANOS](#)

[O DIVERGENTE POSITIVO](#)

[PLANETA EM AÇÃO](#)

[QUANDO NEGÓCIOS NÃO SÃO APENAS NEGÓCIOS](#)

[URBANIDADES](#)

Patroínio

Siga o Planeta

