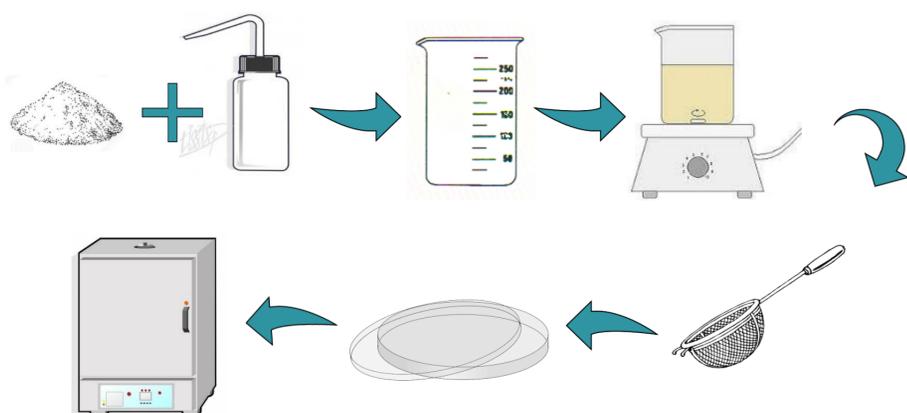


## INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, temos observado uma crescente preocupação com a alimentação e, conseqüente o aumento no consumo de vegetais e alimentos *in natura*/minimamente processados. Entretanto, temos como fator limitante a baixa durabilidade desses alimentos, que torna seu consumo menos prático, exigindo mais tempo e cuidado por parte do consumidor.

## METODOLOGIA

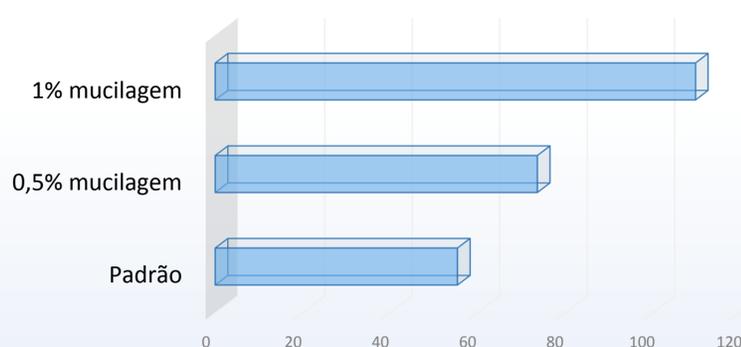
### Preparo solução filmogênica:



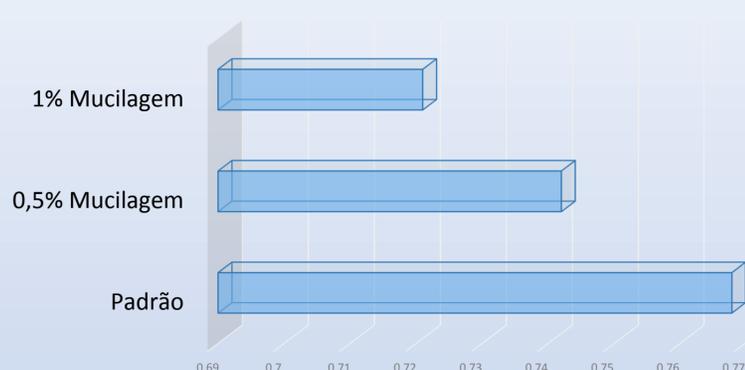
- (1) Mistura gelatina dissolvida em água quente + mucilagem + água; (2) Agitação por 10 min; (3) Filtração para remoção de sólidos maiores; (4) Emplacamento; (5) Estufa por 18-20 hrs.

## RESULTADOS

### ELONGAÇÃO (%)



### PERMEABILIDADE AO VAPOR DA ÁGUA (PVA)



## OBJETIVO

O trabalho teve como objetivo desenvolver uma cobertura para estas frutas e vegetais, utilizando a mucilagem extraída do cacto *Opuntia monacantha*, a fim de aumentar sua vida de prateleira sem alterar suas propriedades funcionais e sensoriais.

### Aplicação nas frutas



- (1) Lavagem das frutas em água corrente; (2) Secagem em temperatura ambiente; (3) Imersão das frutas nas soluções filmogênicas; (4) Acondicionamento em geladeira por 15 dias a 5 °C



Figura 1:  
Amostra padrão  
(Imersão em  
Água).



Figura 2:  
Amostra com solução  
De 1% de mucilagem  
+ 2,5% de gelatina

## CONCLUSÃO

Foi possível observar que a mucilagem do cacto *Opuntia Monacantha* tem amplas aplicações, possuindo grande potencial no seu uso em embalagens e coberturas de produtos de origem vegetal, tendo em vista suas características tecnológicas e seu desempenho no aumento da elasticidade e diminuição da permeabilidade de vapor de água de filmes biodegradáveis.