

**APLICAÇÃO DE REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS À BASE DE GELATINA
E AMIDO PARA A MANUTENÇÃO DA QUALIDADE DE FRUTOS DO
CERRADO**

Coordenador(a): Daryne Lu Maldonado Gomes da Costa

Resumo: Revestimentos comestíveis foram produzidos à base de gelatina, amido de araruta, amido de mandioca em seis diferentes formulações e aplicados em pirênios de pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.). Os frutos foram armazenados sob refrigeração por 10 dias e tiveram resultados de perda de massa, dureza e cor comparados com frutos controle e frutos *in natura*. A impossibilidade de aquisição de frutos em mesmo estágio de maturação, aliada à utilização de refrigerador doméstico para armazenamento dos frutos levou a resultados inconclusivos sobre a manutenção da qualidade de pirênios de pequi revestidos de cobertura comestível.

Palavras-chave: qualidade pós-colheita de frutos, filmes comestíveis, extensão de vida útil..