



T759

ENSAIOS DE RESFRIAMENTO DE PRODUTOS HORTÍCOLAS ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS DE MADEIRA, PLÁSTICO E PAPELÃO, COM DIFERENTES ÁREAS EFETIVAS DE ABERTURA

Ana Carolina Coelho Machado Testa (Bolsista SAE/UNICAMP), Prof. Dr. Luís Augusto Barbosa Cortez (Orientador) e Prof. Dra. Bárbara Janet Teruel Mederos (Co-orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

Uma das principais etapas desde a produção até o consumo de frutas e hortaliças *in natura* é o transporte. No Brasil, a falta de uma estratégia adequada de logística, em conjunto com as más condições das estradas, acarreta perdas em torno de 20% do total da safra colhida no trajeto entre campo e consumidor final, além do encarecimento significativo dos produtos oferecidos. Precários meios de transporte, uso de veículos sem manutenção e emprego de embalagens inadequadas, que contribuem enormemente com a proliferação de microorganismos, diminuem a vida de prateleira dos hortifrutícolas. Alimentos frescos são produtos vivos que apresentam metabolismo intenso mesmo na fase pós-colheita. Mudanças de temperatura e umidade são responsáveis pela maior parte da perda da produção agrícola brasileira, sendo a adequação da embalagem o principal instrumento de proteção da mesma, já que esta também interfere diretamente na eficiência da Cadeia do Frio, outro instrumento essencial ao prolongamento de vida de prateleira. A primeira parte concluída do projeto proporcionou o levantamento de diversos dados úteis na continuidade do mesmo, apresentados em uma tabela permite visualizar os tipos de embalagens mais utilizados para frutas e hortaliças *in natura* em CEASAS e grandes redes de supermercados, e suas características fundamentais, induzindo a uma suspeita de que não há ainda no Brasil uma verdadeira conscientização e preocupação com a Cadeia do Frio de produtos hortifrutícolas. Na próxima etapa serão feitos experimentos em laboratório para avaliar a influência da área de abertura para diferentes embalagens, selecionadas dentre as aqui apresentadas, no tempo de resfriamento de frutas e hortaliças em câmara de ar forçado.

Projeto - Leito de hortícolas - Ar forçado