



T0887

APROVEITAMENTO DE FIBRA DE COCO VERDE COM AMIDO DE MANDIOCA VISANDO APLICAÇÕES EM SISTEMAS DE EMBALAGEM

Henrique Takahashi (Bolsista SAE/UNICAMP) e Prof. Dr. José de Assis Fonseca Faria (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A crescente preocupação quanto ao meio ambiente tem impulsionado o uso de recursos não agressivos ao planeta. Fibra vegetal é material renovável, biodegradável e de baixo custo e sua utilização como reforço em compósitos constitui uma possibilidade bastante importante. A fibra de coco verde (*Cocos nucifera L.*), além de reunir tais características, possui baixo custo de processamento, bom desempenho e diversidade de uso, sendo na maioria das vezes descartada sem aproveitamento. Este trabalho teve como objetivo a elaboração de um material (compósito) constituído de fibra de coco e gel de fécula de mandioca, envolvendo desde a determinação da composição mais adequada até o melhor método para se obtê-lo e, posteriormente, a obtenção de bandejas através da utilização de moldes, pressão e temperatura, para uso como embalagem secundária. O gel de fécula de mandioca se mostrou um aglutinante eficaz na formação do compósito, quando na concentração utilizada nos experimentos (5%). O método mais apropriado encontrado foi a aplicação deste aglutinante por pulverização, onde se obteve bons resultados nos ensaios de tração. A fabricação de compósitos com esta composição e este método se mostrou eficiente para os objetivos da pesquisa.

Fibra de coco - Amido de mandioca - Embalagem