



ISSN: 2526-3250

## **Embalagens biodegradáveis com emprego de cúrcuma (*Curcuma longa*): uma possibilidade de aumentar a vida de prateleira de morangos in natura e de reduzi**

Autor: Larissa Giacomelli

Coautores: Larissa Giacomelli ; Gustavo Trevisan Da Silveira

Orientador: Fernanda Arboite De Oliveira

Coorientador: Flávia Santos Twardowski Pinto

Nível: Ensino Médio Técnico

Categoria: Ensino/Pesquisa: Ciências Agrárias

Resumo:

Nos últimos anos, a produção de lixo cresce drasticamente, configurando uma preocupação ambiental em todo o mundo. Os materiais plásticos destacam-se no total do lixo gerado no Brasil e no mundo, sendo que a decomposição desses materiais leva centenas de anos para ocorrer, gerando impactos negativos ao meio. Com ampla concentração de recursos renováveis, o Brasil destaca-se nos fatores positivos para o desenvolvimento de matérias-primas biodegradáveis. Além de minimizar os problemas ambientais, a utilização adequada desses recursos garantirá aplicações saudáveis à indústria e ao consumidor. Com o objetivo de substituir bandejas de isopor e filmes plásticos, que permanecem, aproximadamente, 150 anos no meio ambiente, serão confeccionados, através da técnica de casting, novos produtos utilizando a cúrcuma (*Curcuma longa*). De baixo custo e fácil acesso, a cúrcuma (*Curcuma longa*) possui atividade antimicrobiana, segundo a bibliografia revisada. Através do seu rizoma será elaborada uma bandeja biodegradável e produzido um plástico comestível, afim de proteger e conservar os alimentos por um maior tempo. Por ser uma fruta frágil, o morango será utilizado para os testes de conservação nas embalagens produzidas. Alvo de danos, como murchamento e o enrugamento, o morango perde sua qualidade durante os processos que transita até chegar a mesa do consumidor. Sendo assim, o projeto tem o propósito de minimizar os impactos que materiais plásticos causam ao meio, produzindo ferramentas sucessoras, essas por sua vez, biodegradáveis e com propriedades benéficas aos consumidores, como antioxidantes que serão carregados com o filme comestível e biodegradável, visando ainda ampliar a vida de prateleira de morangos e posteriormente de outros produtos.

Anais da 6ª Mostra de Ensino, Extensão e Pesquisa do Campus Osório 27 e 28 de setembro de 2016.

<https://moexp.osorio.ifrs.edu.br/anais/2016>