

INFORMAÇÃO COLORIMÉTRICA DE MORANGOS REVESTIDOS COM AMIDO MODIFICADO

Aline Inacio Alves¹
Danielle Inacio Alves²
Samuel de Assis Silva³
Sergio Henriques Saraiva⁴

Resumo: *Com este trabalho se objetivou utilizar o processamento digital de imagens para avaliar, ao longo do tempo de armazenamento, a qualidade de morangos revestidos com amido modificado. O experimento foi desenvolvido na Universidade Federal do Espírito Santo. Amostras de morango foram imersas em revestimento à base de amido, sendo o grupo controle (sem revestimento) imerso em água destilada estéril, nas mesmas condições. Os morangos foram avaliados quanto à reflectância nos comprimentos de onda do espectro eletromagnético do visível (400 a 700nm), através do processamento digital de imagens. Foram obtidas imagens em três épocas distintas ao longo do período de armazenamento dos morangos. O delineamento estatístico utilizado foi o inteiramente casualizado com quatro repetições. A utilização de técnicas de processamento digital de imagens foi eficiente para estudar o comportamento de morangos durante o período de armazenamento. O biofilme comestível à base de amido modificado apresentou melhores resultados que a testemunha, retardando o apodrecimento dos morangos e mantendo, por mais tempo, a qualidade dos frutos.*

Palavras-chave: Engenharia de alimentos, processamento digital de imagens, frutas, biofilmes.

¹ Universidade Federal de Viçosa, Brasil. E-mail: aline_inacio27@hotmail.com.

² Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: danielle.inacio@hotmail.com.

³ Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: sasilva@pq.cnpq.br.

⁴ Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: sergiohsaraiva@gmail.com.