



**PROCESSAMENTO E SECAGEM DE MAMÃO FORMOSA (*CARICA PAPAYA* L.) PARA FINS DE AUMENTO NA VIDA ÚTIL**

**Gabriela dos Santos Silva<sup>1</sup>, Josivanda Palmeira Gomes<sup>2</sup>**

**RESUMO**

Os alimentos, de maneira geral, são altamente perecíveis, e desenvolver formas eficientes, econômicas e não prejudiciais ao meio ambiente para conservá-los são desafios. A exemplo do mamão, um produto perecível, que tem sua vida útil reduzida quando comparado aos duráveis como grãos e cereais, algumas técnicas são utilizadas com o intuito de aumentar a vida prateleira do mesmo. Diversas formas de secagem têm sido estudadas com a finalidade de melhor viabilizar a obtenção de um produto de alta perecibilidade. Dos processos de secagem destaca-se a desidratação osmótica que acarreta a remoção da água, por diferença de gradiente. Associado ao processo de secagem destaca-se ainda a utilização de filmes biodegradáveis e coberturas comestíveis, ao qual se apresenta vantajoso devido os mesmos poderem ser consumidos junto com o alimento. A fécula de mandioca é considerada a matéria-prima mais adequada na elaboração de biofilmes comestíveis, por formar películas resistentes e transparentes, por serem eficientes barreiras à perda de água, proporcionando bom aspecto e brilho intenso, tornando frutos e hortaliças comercialmente atrativos. Objetiva-se com este trabalho, a realização de um estudo comparativo entre a qualidade e vida útil do mamão formosa (*Carica papaya* L.) seco submetido a revestimento com e sem biofilmes, armazenado durante 10 dias e analisado física e físico-quimicamente em intervalos de 2 dias, com diferentes concentrações (2, 3 e 4%).

**Palavras-chave:** desidratação osmótica, mamão Formosa, biofilmes comestíveis.

**PROCESSING AND DRYING OF PAPAYA (*CARICA PAPAYA* L.) FOR PURPOSES OF INCREASE IN LIFE**

**ABSTRACT**

The food, in general, are highly perishable, and develop efficient, economical and not harmful to the environment ways to conserve them are challenges. Like the papaya, a perishable product, which has a reduced lifespan compared to durable as grains and cereals, some techniques are used in order to increase the shelf life of it. Various forms of drying have been studied in order to better enable obtaining a product perishability. Of the drying processes, there is the osmotic dehydration which results in the removal of water by differential gradient. Associated with the drying process is also noted for the use of biodegradable films and edible coatings, which appears advantageous because they can be eaten along with the food. The cassava starch is considered the most suitable raw material in the preparation of edible biofilms by forming tough and transparent films, because they are effective barriers to water loss, providing good looks and glare, making fruits and vegetables commercially attractive. Objective with this work, making a comparative study between the quality and shelf life of papaya (*Carica papaya* L.) subjected to dry coating with and without biofilms, stored for 10 days and analyzed physical and physico-chemically at intervals 2 days with different concentrations (2, 3, and 4%).

**Keywords:** osmotic dehydration, papaya, edible biofilms.

<sup>1</sup>Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia Agrícola, UFPA, Campina Grande, PB, e-mail: gabriela\_dss@hotmail.com

<sup>2</sup>Engenharia Agrícola, Professor Doutor, Departamento de Engenharia Agrícola, UFPA, Campina Grande, PB, e-mail: josivanda@gmail.com