



**Título:** Avaliação da estabilidade antimicrobiana de filmes ativos incorporados com óleos essenciais durante o armazenamento

**Aluna:** Joyce Fagundes Gomes Motta

**Orientadora:** Nathália Ramos de Melo

## RESUMO

As embalagens ativas, aquelas as quais interagem benéficamente com os alimentos, vêm se tornando cada vez mais promissoras para a indústria alimentícia. Dentre as embalagens ativas, os filmes antimicrobianos incorporados com aditivos naturais, como os óleos essenciais (OEs), quando aplicados aos alimentos, podem prolongar a validade comercial dos produtos. Este trabalho propôs avaliar a estabilidade de filmes antimicrobianos incorporados com OEs e suas combinações (orégano, canela e funcho doce) durante 60 dias de armazenamento, embalados sob vácuo e de maneira convencional (sem vácuo) e submetidos à temperatura ambiente e refrigerada ( $15 \pm 2^\circ\text{C}$ ). Análises antimicrobianas, assim como, a avaliação da totalidade de cor foram efetuadas em 7 tempos distintos. Foram ajustadas curvas de tendência em nível de significância de 5%. Os filmes apresentaram comportamento diferenciado em relação às formas de estocagem quanto à atividade antimicrobiana, no entanto, os materiais obtiverem, em geral, suas propriedades ópticas estáveis ao longo do período avaliado. Os filmes incorporados com orégano e a combinação orégano e canela (OC) apresentaram menor perda de atividade antimicrobiana durante o armazenamento. O material incorporado com orégano é aconselhado ser estocado em temperatura refrigerada, sob vácuo ou sem vácuo e o combinado OC pode ser armazenado da forma mais simples, sem vácuo e em temperatura ambiente.

**Palavras-chave:** aditivos naturais, canela, embalagens ativas, funcho doce, orégano, validade comercial