



10º dia

*Maçã com cobertura de  
filme comestível*



10º dia

*Maçã sem cobertura de  
filme comestível*

**Embrapa**

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

Embrapa Instrumentação Agropecuária

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Rua XV de Novembro, 1452 - Caixa Postal 741 - CEP 13560-970 - São Carlos - SP

Telefone: (16) 3374 2477 - Fax: (16) 3372 5958

www.cnpdia.embrapa.br - sac@cnpdia.embrapa.br

Ministério da Agricultura,  
Pecuária e Abastecimento



**filmes  
comestíveis**

**Embrapa**

Instrumentação Agropecuária



# Coberturas e Filmes Comestíveis Para o Aumento da Qualidade de Frutas e Legumes



Um dos maiores desafios do agronegócio brasileiro no ramo de frutas e hortaliças é a otimização da etapa pós-colheita para elevar a qualidade final dos produtos, reduzir as perdas e aumentar os seus valores agregados.

A aplicação de coberturas comestíveis nas frutas e hortaliças é uma tecnologia recente que garante a integridade, melhora a qualidade, facilita o manuseio, transporte e armazenagem além de aumentar de forma significativa o tempo de prateleira de muitos alimentos in natura ou minimamente processados.

As coberturas ou filmes comestíveis são produzidos a partir de matérias-primas biodegradáveis, comestíveis, obtidas de materiais de origem natural.

Os filmes são extremamente finos, porém resistentes, invisíveis e atóxicos, tornando-se parte do alimento. Atuam como barreira contra a umidade e ao ataque bacteriano, além de reduzir a troca de gases e a perda de massa. As coberturas comestíveis não alteram os sabores e são eficientes na preservação da aparência e na manutenção das condições fisiológicas das frutas e hortaliças por um maior período de armazenamento.

Filmes a base de proteínas, polissacarídeos e suas combinações estão em desenvolvimento na Embrapa Instrumentação Agropecuária para auxiliar na otimização da etapa pós-colheita e agregar valor aos frutos e hortaliças brasileiras.

*Relação de perda de massa em maçãs fatiadas revestidas (filme hidrofóbico a base de proteínas) e não-revestidas, para condições não controladas de armazenagem.*

