



## **UTILIZAÇÃO DE FILMES BIODEGRADÁVEIS ELABORADOS A BASE DE EXTRATO DE FARINHA DE SEMENTE DE UVA NO ACONDICIONAMENTO DE CHOCOLATE**

Lívia Doncatto Tessari (BIC-UCS), Rauani Medeiros da Silva, Suyann Cunha Cavalheiro, Mirian Salvador, Luciani Tatsch Piemolini Barreto (Orientador(a))

O uso de embalagens na indústria de alimentos tem como principal função a proteção dos alimentos. Porém, grande parte das embalagens tradicionais é proveniente de fontes não degradáveis, ocasionando diversos problemas no ecossistema. Os filmes biodegradáveis, produzidos a partir de fontes renováveis naturais como os resíduos da indústria vinícola, são uma alternativa às embalagens poliméricas convencionais. O presente trabalho teve como objetivo a utilização de filme biodegradável a base de extrato de farinha de semente de uva no acondicionamento de chocolate. Amostras de chocolate 70 % cacau foram embaladas em filme biodegradável a base de extrato de semente de uva e em embalagem convencional, e mantidas em temperatura ambiente ( $\pm 20$  °C) por um período de 8 meses. Foram realizadas análises mensais de umidade e lipídeos no chocolate, e atividade antioxidante e teor de polifenóis totais nos filmes e no chocolate durante o período de armazenamento. A partir dos resultados obtidos foi possível verificar que a utilização dos filmes biodegradáveis no armazenamento de chocolate foi eficiente na manutenção da umidade e lipídeos dos chocolates quando comparado ao armazenado na embalagem convencional. Verificou-se que a capacidade antioxidante presente no chocolate foi preservada durante o período de armazenamento. Foi verificada redução no teor dos compostos fenólicos em ambos os chocolates, tanto armazenados filme biodegradável quanto na embalagem convencional, contudo, no chocolate armazenado no filme a redução foi menor. Diante disso, os filmes biodegradáveis podem ser utilizados na preservação das características do alimento embalado, servindo como uma barreira à oxidação. Os filmes biodegradáveis desenvolvidos a base de extrato de semente de uva são uma alternativa de embalagens antioxidantes para armazenar chocolates.

Palavras-chave: embalagens biodegradáveis, casca de uva, chocolate

Apoio: UCS