**Área temática:** Ciências Agrárias

**Produção e avaliação de cobertura para aplicação em queijo coalho**

Jeliel Fernandes Lemos1, Karoline Mikaelle de Paiva Soares2, Renata Cristina Borges da Silva Macedo3, Flávio Estefferson de Oliveira Santana4, Bruno Sueliton dos Santos5

A produção cumulativa de resíduos vem sendo debatida ao longo dos anos como uma ameaça ao meio ambiente, logo, o descarte incorreto de produtos de difícil degradação apresentam um potencial risco ao bem-estar humano e animal. Frente a isso, busca-se desenvolver tecnologias que contribuam diretamente na redução desses resíduos gerados, bem como na redução de impactos ocasionados por itens descartados inadequadamente. Uma resposta viável diante de tais problemas é o uso de embalagens biodegradáveis, oriundas de produtos majoritariamente residuais, assim, além da possibilidade de reduzir impactos ambientais por contaminações por subprodutos industriais, estes podem servir de matéria prima de baixo custo na produção de embalagens para alimentos. Dessa forma, o presente trabalho objetivou produzir um filme biodegradável a partir da farinha da casca do maracujá-azedo (*Passiflora edulis f. Flavicarpa),* a qual é normalmente descartada por indústrias de processamento de polpas de frutas, assim, foi almejada a substituição de embalagens plásticas convencionais em queijo tipo coalho. Para tanto, foram adquiridos maracujás em estado de maturação ideal em comércio varejista. Esses foram transportados ao laboratório e utilizados como matéria prima para a produção de farinha de maracujá. A farinha foi obtida a partir da assepsia, secagem e moagem das cascas do fruto; posteriormente, obteve-se uma solução a partir da mistura de ácido acético, água e a farinha extraída da casca; utilizou-se como plastificante, o glicerol, obtendo-se um gel após determinado tempo em agitação. Com isso, o gel foi posto em moldes, que foram armazenados em estufa para se obter o formato e consistência de uma embalagem comum. Após secagem em estufa de circulação foi possível a obtenção de filmes com potencial para a utilização como embalagens, já que foi observada uma consistência compacta. Contudo, foi visto que o filme apresentou alta fragilidade perante a água, o que, possivelmente, pode inviabilizar o produto para utilização em embalagens de alimentos de alta umidade como queijo o queijo de coalho, dessa forma, são necessários mais estudos em busca de um filme que não apresente tal desvantagem, possibilitando a produção de uma embalagem que tenha benefícios ambientais e econômicos.

**Palavras-chave:** Resíduos, Maracujá, Alimentos.

**Agência financiadora:** Bolsista IC PIBIC - CNPq