



Evento	Salão UFRGS 2020: XVI SALÃO DE ENSINO DA UFRGS
Ano	2020
Local	Virtual
Título	Qitosana, obtenção e aplicações em pós-colheita de frutas e hortaliças □
Autores	MARIA LÍDIA MARIANO DE OLIVEIRA SUSE BOTELHO DA SILVA
Orientador	RENAR JOAO BENDER

Quitosana, obtenção e aplicações em pós-colheita de frutas e hortaliças.

A quitina está presente principalmente no exoesqueleto de artrópodes, sendo a precursora da quitosana. A quitosana é um biopolímero amplamente utilizado na indústria farmacêutica, alimentícia, agricultura e outras; tornando os processos químicos e/ou bioquímicos mais eficientes e sustentáveis. A quitosana é obtida por desacetilação da quitina, seja por métodos químicos ou biológicos. Nestes processos, em especial pelo método químico, o polímero terá grau de pureza variável, assim como seus derivados. Deste modo, a quitosana obtida de diferentes lotes, pode não apresentar uniformidade em suas propriedades biológicas o que resulta em produtos de qualidade variáveis, podendo comprometer os resultados das suas aplicações funcionais. A quitosana também pode ser produzida a partir de fungos que possuem quitina em suas paredes celulares, em especial os Zigomicetos, sendo esta quitosana livre de alergênicos. O objetivo deste trabalho foi realizar um levantamento bibliográfico a respeito da quitosana, formas de obtenção e aplicações, visando o desenvolvimento de possíveis aplicações e produto com função comercial. Esse objetivo justifica-se, pois a comercialização e produção de quitosana mundial apresenta perspectiva de crescimento expressivo. Frente às demandas da sociedade atual em uso de produtos sustentáveis, e de baixo custo e ampla aplicabilidade nas mais diversas áreas das ciências a quitosana e seus derivados se apresentam como precursora e demandadora de estudos de aplicações nas mais variadas áreas do conhecimento. Neste estudo, pretende-se utilizar a quitosana na tecnologia de frutas e verduras em período pós colheita, e utilização em embalagens inteligentes.