

29 Setembro 2019

Embalagem para frutas criada pela Embrapa é finalista em prêmio internacional



O sistema de **embalagens anatômicas** desenvolvido pela **Embrapa Agroindústria de Alimentos** em conjunto com o Instituto Nacional de Tecnologia e o Instituto de Macromoléculas da UFRJ foi uma das finalistas de um prêmio internacional, o “Diamond no Packaging Innovation Awards”. A representante brasileira, no entanto, não foi a vencedora.

O prêmio reconhece inovações em design de embalagens, materiais, tecnologia e processos em toda a cadeia de valor de embalagens.

O pesquisador Antonio Gomes, um dos líderes do projeto, comemorou: “Fomos finalistas! Eles consideram os finalistas do prêmio Diamond como ganhadores ou winners também. Eu já me considero um privilegiado por ter chegado entre os finalistas. São muitas embalagens excelentes e inovadoras”, diz.

As embalagens para manga, morango, caqui e mamão papaya foram projetadas para reduzir os danos nos frutos provocadas por empilhamento, choques e trepidações e para permitir a manutenção adequada da refrigeração das frutas, entre outras qualidades, que propiciam a redução de perdas.

“Os modelos de embalagens permitem que esses frutos possam ser mais bem acomodados em bandejas, cujas cavidades foram especialmente desenhadas, o que reduz a ocorrência de problemas mecânicos. Além disso, o design desse sistema permite que ocorra maior ventilação dos frutos, promovendo a troca de gases com o ambiente, retardando seu amadurecimento e aumentando sua vida útil”, diz Gil Brito, da Divisão de Desenho Industrial do INT.

Estudos comprovaram que a utilização dessas novas embalagens anatômicas no mamão, por exemplo, as perdas pós-colheita observadas foram de apenas 2%, em vez de 25%, como normalmente ocorre.

Quanto ao caqui, o resultado também foi significativo: “A nova embalagem estendeu a vida útil dos frutos de caqui entre quatro e seis dias em relação à caixa de madeira; e entre dois e três dias comparando-se à caixa de papelão.

Foto: Embrapa

O estudo também apontou a preferência dos consumidores pelos frutos de caqui transportados na nova embalagem”, conta o pesquisador da Embrapa Marcos Fonseca, que orientou e acompanhou o estudo da nova embalagem para transporte e comercialização de caqui, conduzido por Maristella Martineli, do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos da UFRJ.

Agricultores familiares de Nova Friburgo, na região Serrana do Rio de Janeiro, testaram esse novo sistema de embalamento para o morango. “Essa embalagem é mais prática e higiênica, pois impede a entrada de insetos. Também protege mais o fruto, que é muito sensível”, afirma Dacir Condak, responsável pela Associação dos Agricultores Familiares de Produtores de Morango de Nova Friburgo (Amorango).

Fonte [Canal Rural](#)