

A eficácia das embalagens herméticas com atmosfera modificada na preservação da qualidade do amendoim

ENG. AGR. DR. MAGNO BERGHETTI

 **XPERT PACK®**



- ✓ **Hermeticidade;**
- ✓ **Menor variações de umidade e temperatura;**
- ✓ **Modificação de gases;**
- ✓ **Controle de insetos;**
- ✓ **Manutenção da qualidade físico-química;**
- ✓ **Manutenção na qualidade fisiológica;**

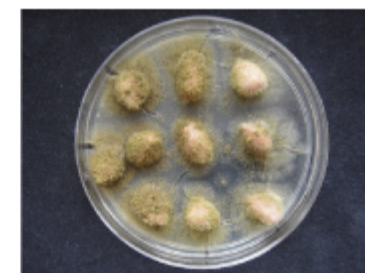


Incidência média (%) de fungos do gênero *Aspergillus* spp., *Fusarium* sp., *Penicillium* spp. e *Rhizopus* sp. observada em frutos do amendoim na colheita, após os processos de secagem (tradicional e racional) e armazenamento em ambiente não controlado (embalagem impermeável e permeável)

Unidade ¹	U %bu	Fungo	Colheita	Processo pós-colheita ²		Embalagem ³	
				Tradicional	Racional	Impermeável	Permeável
A	9,15	<i>Aspergillus</i> spp.	9,3	13,4	0,6	0,1	19,5
		<i>Fusarium</i> sp.	1,2	2,8	0,5	0,5	5,1
		<i>Penicillium</i> spp.	6,3	10,3	1,2	0,2	26,0
		<i>Rhizopus</i> sp.	45,3	55,1	10,5	1,4	71,9
B	9,10	<i>Aspergillus</i> spp.	7,9	16,1	0,5	0,3	17,6
		<i>Fusarium</i> sp.	3,1	4,2	0,7	0,2	4,6
		<i>Penicillium</i> spp.	1,9	2,3	0,7	0,3	27,8
		<i>Rhizopus</i> sp.	45,9	63,1	10,2	2,3	80,3
C	8,99	<i>Aspergillus</i> spp.	10,1	15,1	0,5	0,2	18,1
		<i>Fusarium</i> sp.	2,3	3,1	0,8	0,0	5,6
		<i>Penicillium</i> spp.	2,1	2,9	1,9	0,0	32,6
		<i>Rhizopus</i> sp.	48,2	61,2	11,5	2,2	85,8
D	9,12	<i>Aspergillus</i> spp.	8,7	15,6	0,6	0,8	19,8
		<i>Fusarium</i> sp.	1,3	2,4	0,1	0,0	2,5
		<i>Penicillium</i> spp.	1,9	8,3	0,9	0,0	8,2
		<i>Rhizopus</i> sp.	47,4	69,2	10,7	2,3	91,2

Significativo ($p \leq 0,05$) para: ¹entre ambientes de produção; ²entre processos pós-colheita; ³entre embalagens de armazenamento.

(SAATH et al., 2020)



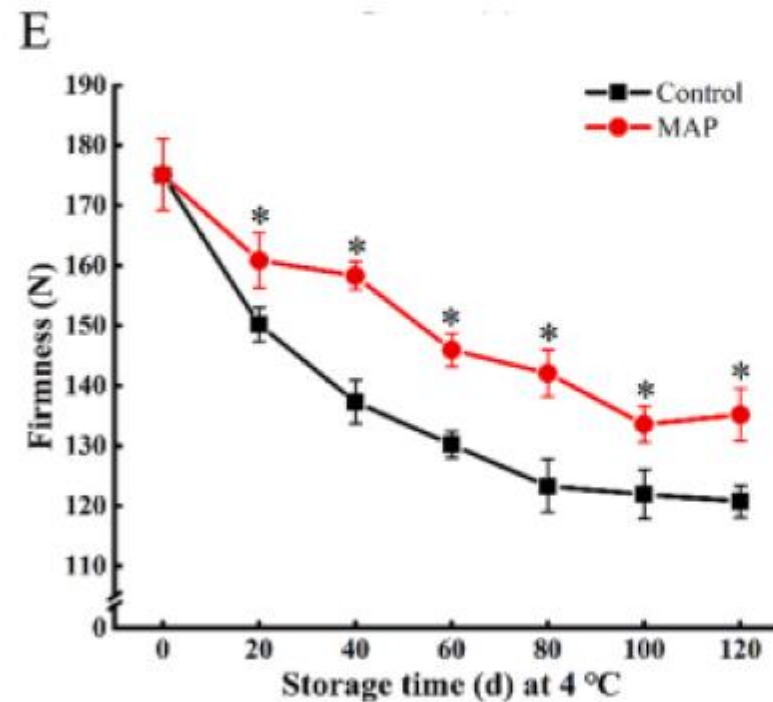
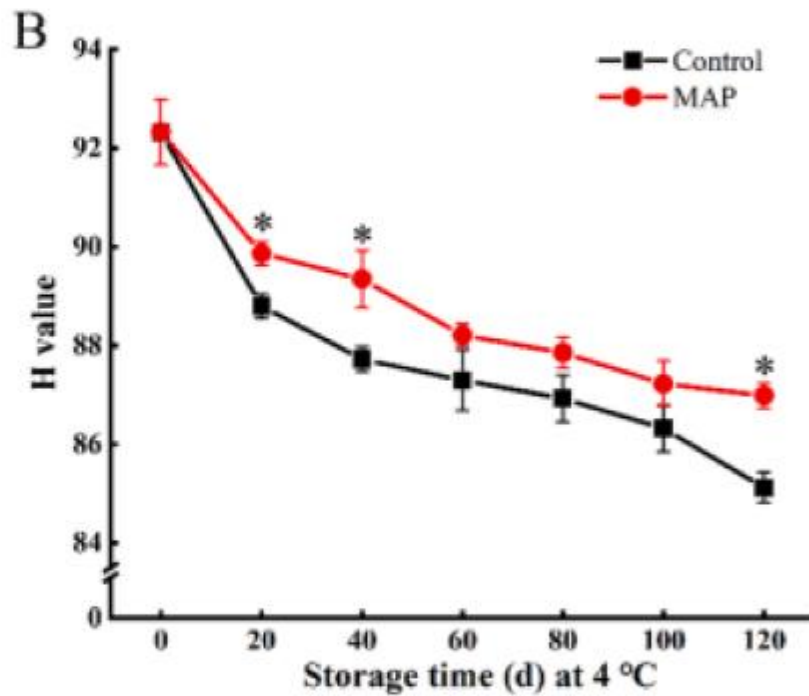
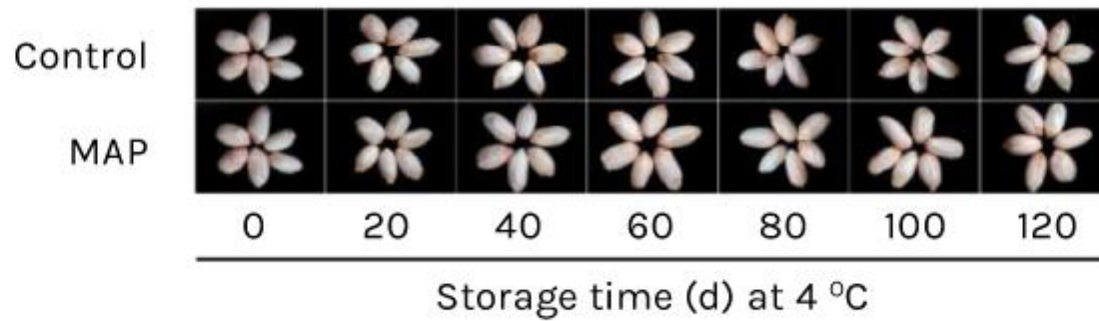


Fig. 1. Effects of MAP on morphological change (A), color (B, C and D) and firmness (E) of fresh edible peanut kernels during storage for 120 d at 4 °C. Asterisks (*) represent significant differences ($P < 0.05$) between the control and MAP-treated fresh edible peanut kernels at each time.

(WU et al., 2022)

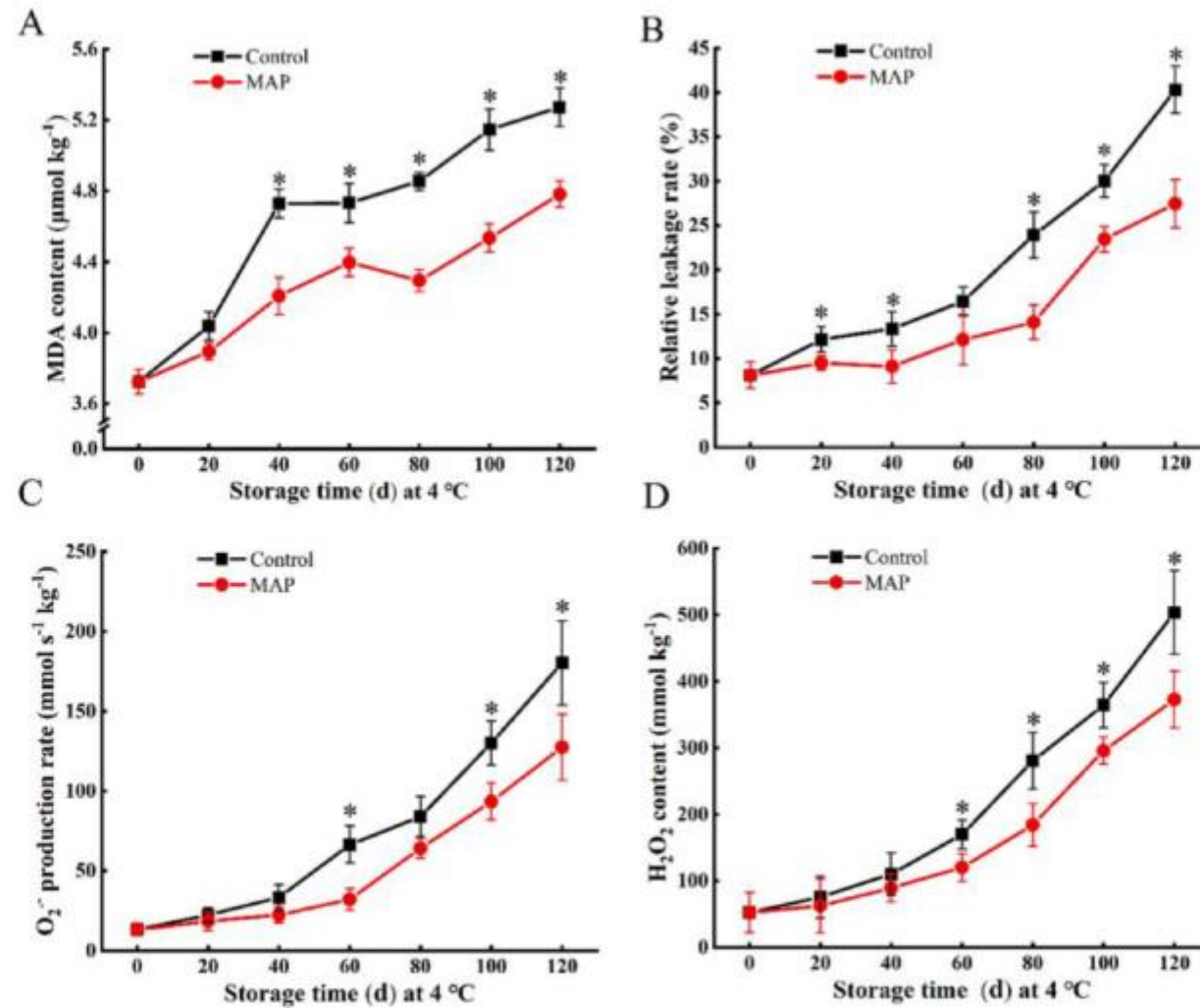


Fig. 2. Effects of MAP on MDA content (A), Relative electrolyte leakage rate (B), O_2^- production rate (C) and H_2O_2 content (D) in fresh edible peanut kernels during storage for 120 d at 4 °C. Asterisks (*) represent significant differences ($P < 0.05$) between the control and MAP-treated fresh edible peanut kernels group at each time.

(WU et al., 2022)

✓ **Qualidade sensorial...**

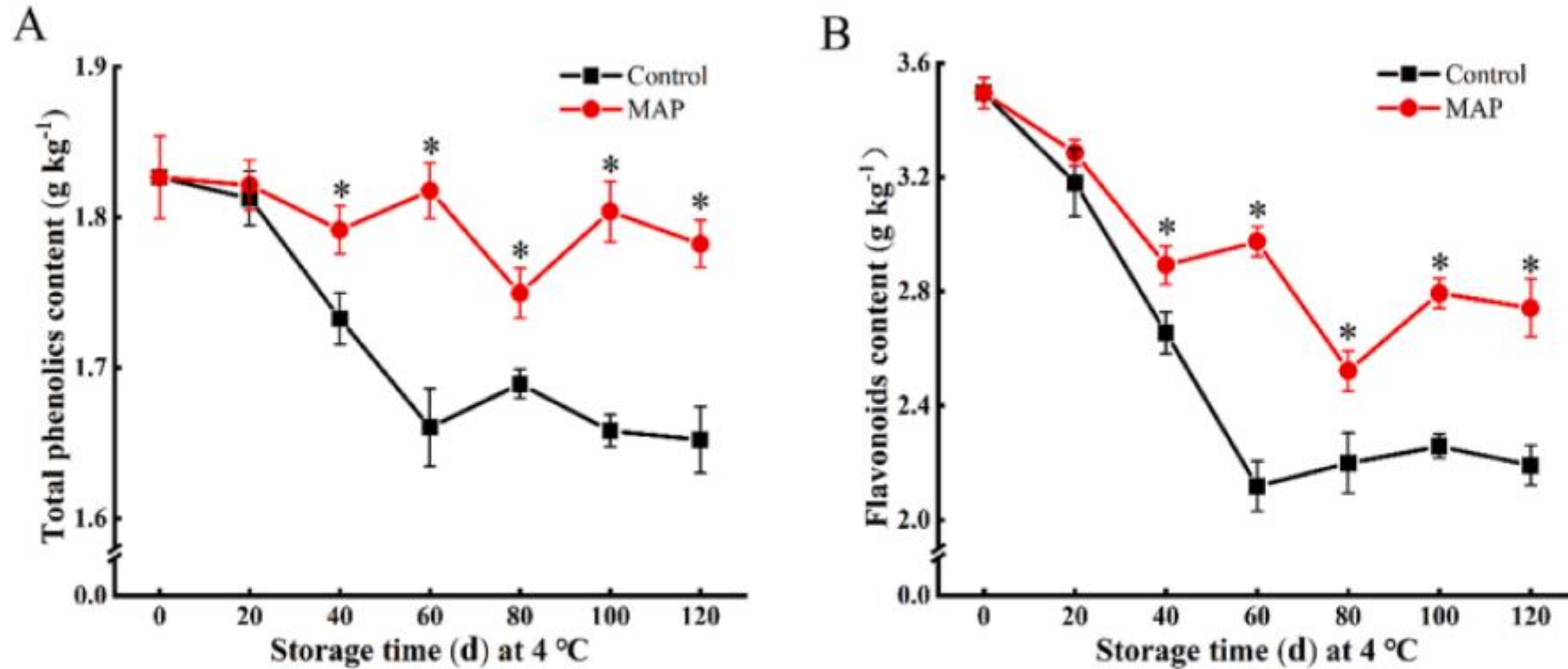


Fig. 3. Effects of MAP on total phenolics (A), flavonoids (B), ascorbic acid (C) and resveratrol contents (D) in fresh edible peanut kernels during storage for 120 d at 4 °C. Asterisks (*) represent significant differences ($P < 0.05$) between the control and MAP treated fresh edible peanut kernels group at each time.

(WU et al., 2022)

Wrapping Liners



Cartons Liner

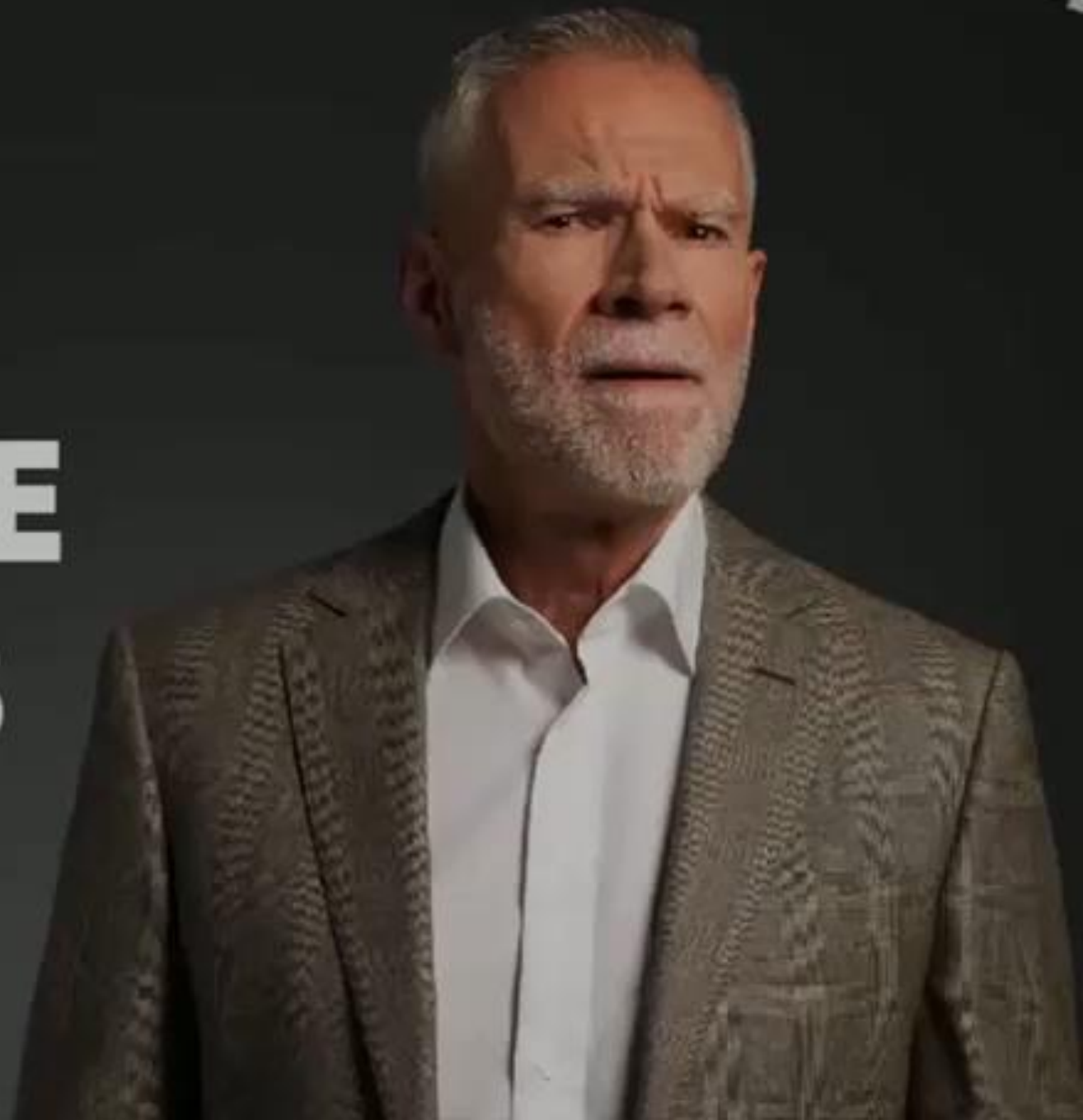
Big-bags



Redefinindo a preservação da qualidade



**WE HAVE
PRETTY
IMPRESSIVE
SOLUTIONS
FOR YOU!**



- ✓ **Fácil manuseio e mobilidade;**
- ✓ **Praticidade;**
- ✓ **Não requer alterações nas instalações;**
- ✓ **Aplicação em qualquer etapa pós-colheita;**
- ✓ **Segurança da manutenção da qualidade do grão e semente;**
- ✓ **Os benefícios das embalagens de varejo aplicados na cadeia produtiva.**



Obrigado!

ENG. AGR. DR. MAGNO BERGHETTI

Contato: +55 (75) 9 9816-0527
magno.berghetti@xpertpack.com

@xpertpack
xpertpack.com.br

Baixe aqui os estudos do amendoim:

