

Nanoemulsão de cera de carnaúba para aplicação em frutos

Descrição

Trata-se de uma emulsão com partículas nanométricas à base de cera de carnaúba para revestimento de frutas. Visa ampliar a vida de prateleira, auxiliando a manutenção da qualidade e reduzindo perdas pós-colheita desses produtos. O grande diferencial da nanoemulsão ocorre em sua síntese de fabricação, a qual é composta basicamente de produtos de origem vegetal.

Pontos Fortes

- Composição de origem vegetal;
- Matéria prima nacional;
- Menor perda de massa, maior brilho e melhor manutenção da qualidade;
- Película de espessura nanométrica mantém as propriedades sensoriais do fruto.

Aplicações

Sua principal aplicação é no revestimento de frutas de mesa, sob diferentes concentrações. Pode ser aplicado também em algumas hortaliças de fruto como o tomate.

A nanoemulsão pode ser aplicada em produtos dos quais também se consome a casca, sem risco para o consumidor (ao contrário de produtos similares à base de polímeros sintéticos).

Proteção Intelectual

Não passível de proteção, sem restrição de divulgação.

Parceiros:



Fotos: Malu Tinôco

Estágio de Desenvolvimento

Pesquisa

Laboratório

Protótipo

Scale up

Mercado

Unidades Embrapa e Parceiros Licenciados:

- Embrapa Instrumentação
- QGP Química Geral / Tanquímica Indústria e Comércio Ltda.

Contato:

- www.embrapa.br/fale-conosco
- www.tanquimica.com.br