

# Errata

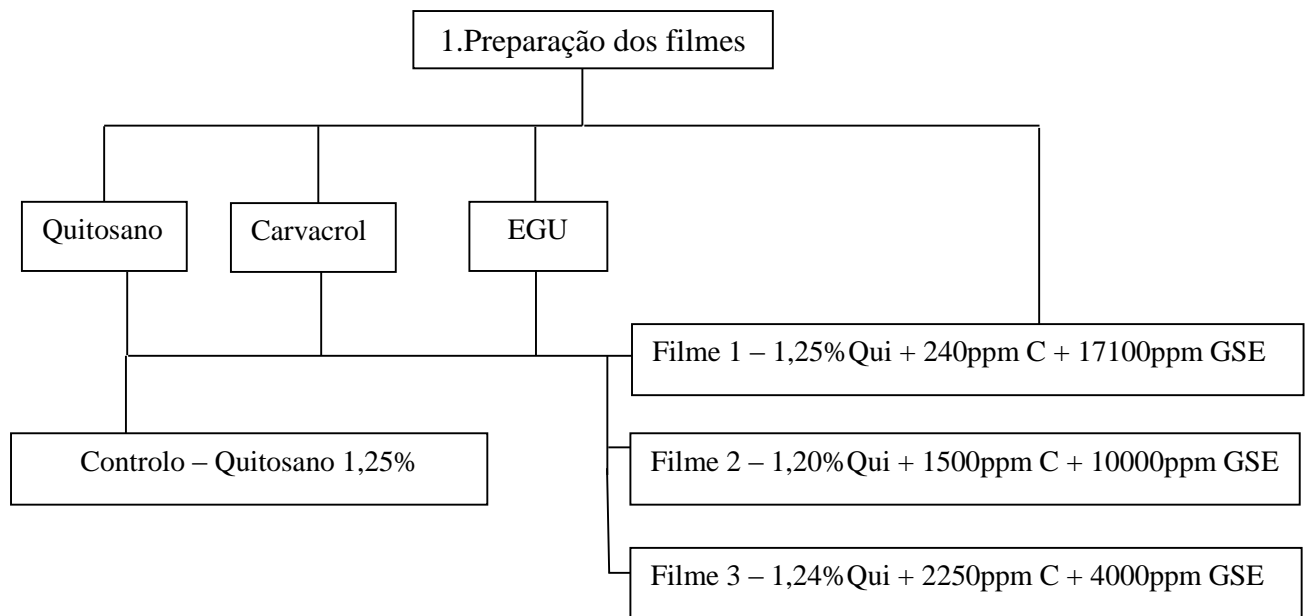
Errata referente à Dissertação de Mestrado intitulada “*Aplicação de embalagens ativas com agentes naturais na preservação de alimentos*” realizada por Ana Catarina Barros e defendida a 26 de Novembro de 2013.

Página	Linha	Onde se lê	Deve ler-se
4	8	fresco- 9,6	fresco -9,6
4	9	filme 1- 9,3	filme 1 -9,3
4	26	físico-químicos	físico-químicos
7	1	Características	características
7	26	pH	<i>pH</i>
7	27	Aw	<i>aw</i>
9	4	Uv	uva
9	24;25	para as diferentes amostras	para as amostras
10	6	Aw	<i>aw</i>
10	10	para as diferentes amostras	para as amostras
10	11	15 dias de armazenamento	15 dias
14	21	(Bona.,2007)	(Bona, 2007)
18	6	microorganismos	microrganismos
18	15	plástico comum.	plástico comum
18	32	renovável	renováveis
18	32	obtidos	obtidas
21	5	interacções	interações
22	20	microorganismos	microrganismo
23	10	antimicrobiana	antimicrobiana.
23	14	bioactivos	bioativos
24	8	microorganismos	microrganismos
24	13	por seus inúmeros	pelos seus inúmeros
25	15	respectivamente	respetivamente
25	24	74	74%
26	2	GSE	EGU
30	3;5;7	microorganismos	microrganismos
30	14	pela utilização de compostos	pela libertação de compostos
30	21	doa	dos
30	30	guelras	brânquias
30	32	afectados	afetados
31	28	acção	ação
32	10;13	reacções	reações
32	14	biactivos	bioativos
32	15	actividades	atividades
32	28	teores de óleo	teores de gordura
33	5	factores	fatores
33	7	actividade	atividade
33	12	subjectiva	subjativa
34	6	caracteristicas	características

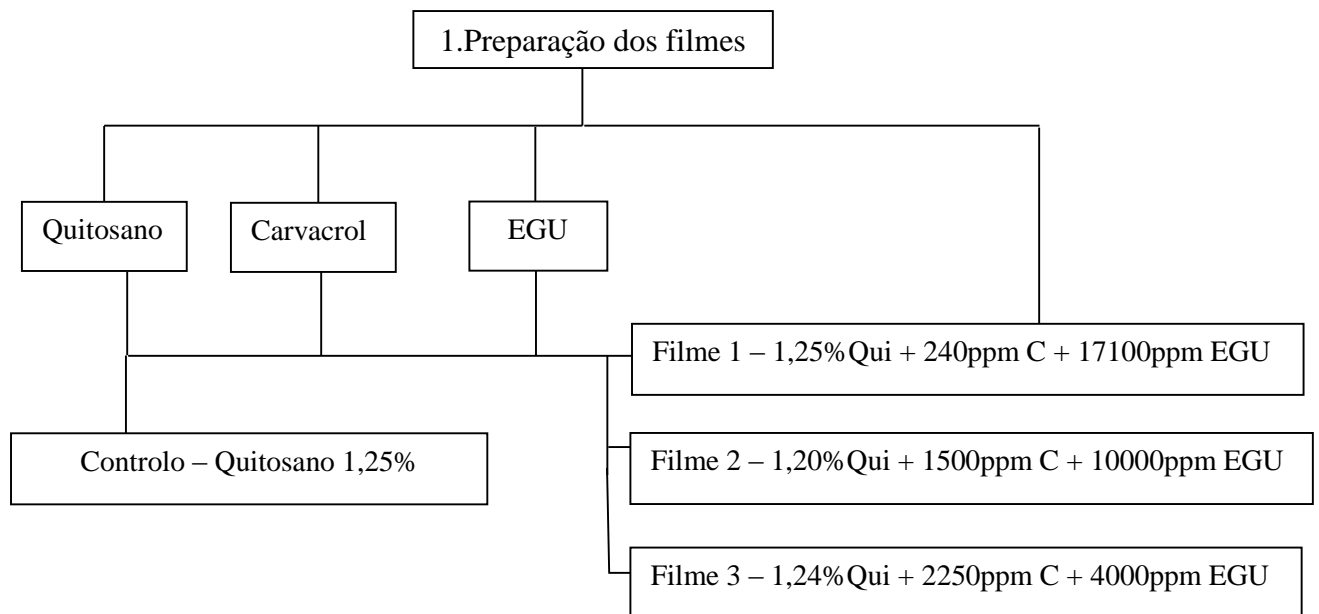
<b>Página</b>	<b>Linha</b>	<b>Onde se lê</b>	<b>Deve ler-se</b>
34	16	2491.97	2491,97
35	20	Para sua aceitação	para a sua aceitação
37	20	nutirntes	nutrientes
44	22	humidade	umidade
45	4;5	extracto	extrato
45	14	respectivo	respetivo
45	17	pelicula	película
46	2	humidade	umidade
48	13	Analyses	Analyzer
48	14	Brockfield	Brookfield
49	2	aw	<i>aw</i>
49	7	efectuada	efetuada
49	10	Softwer	Software
51	Tab.3.1	<i>B</i>	<i>b</i>
51	Tab.3.2	Gumosidade	Gomosidade
51	9	compreendidos	comprendidos
52	8	para as diferentes amostras	para as amostras
53	6;8	a	<i>a</i>
53	9	para as diferentes amostras	para as amostras
54	3	b	<i>b</i>
54	9	para as diferentes amostras	para as amostras
57	1	fresco	Fresco
57	1	controlo	Controlo
57	12	tornando	torna
60	5	tempode	tempo de
61	3	pH	<i>pH</i>
62	9	pH	<i>pH</i>
63	12	aw	<i>aw</i>
64	6	acção	ação
65	Tab.3.3	-70,48	70,48
65	Tab.3.4	Gumosidade	Gomosidade
65	13	compreendidos	comprendidos
65	14	contato	contacto
67	7	contato	contacto
67	11	a	<i>a</i>
70	6	(p<0,05)	(p>0,05)
70	12	fresco	Fresco
70	12	controlo	Controlo
72	12	(p<0,05)	(p>0,05)
75	4;12	pH	<i>pH</i>
76	1	<i>aW</i>	<i>aw</i>
76	5	aw	<i>aw</i>
78	Tab.3.5	<i>A</i>	<i>a</i>
78	Tab.3.5	Gumosidade	Gomosidade
79	6	pelicula	película
80	4;5	a	<i>a</i>
81	1	b	<i>b</i>

<b>Página</b>	<b>Linha</b>	<b>Onde se lê</b>	<b>Deve ler-se</b>
83	5	aumentando longo	aumentando ao longo
83	11	fresco	Fresco
83	11	controlo	Controlo
89	1	pH	<i>pH</i>
90	1	aw	<i>aw</i>
90	7	humidade	umidade
93	4	película	película
93	12	tonalidade	cor
93	18	da mesma forma ao filme	da mesma forma que o filme
93	22	<i>aW</i>	<i>aw</i>
93	31	paraalimentos	para alimentos
100	15	<b><i>Alim. Nutr.</i></b>	<b><i>Alim. Nutr.</i></b>
101	19	<b><i>Ciênc. Agrotec</i></b>	<b><i>Ciênc. Agrotec</i></b>

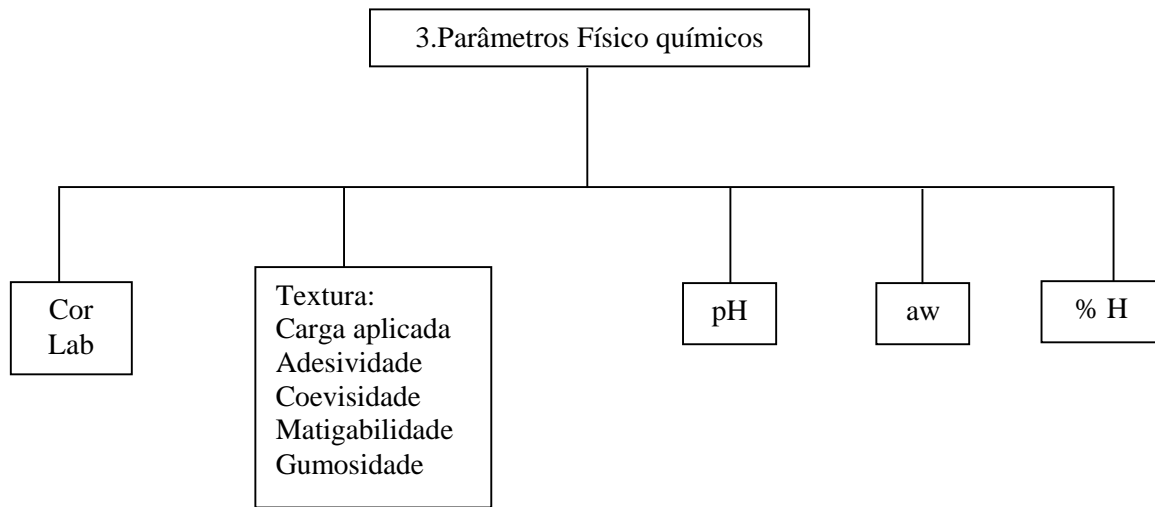
- Página 42, na figura 1.5. no esquema apresentado onde se lê:



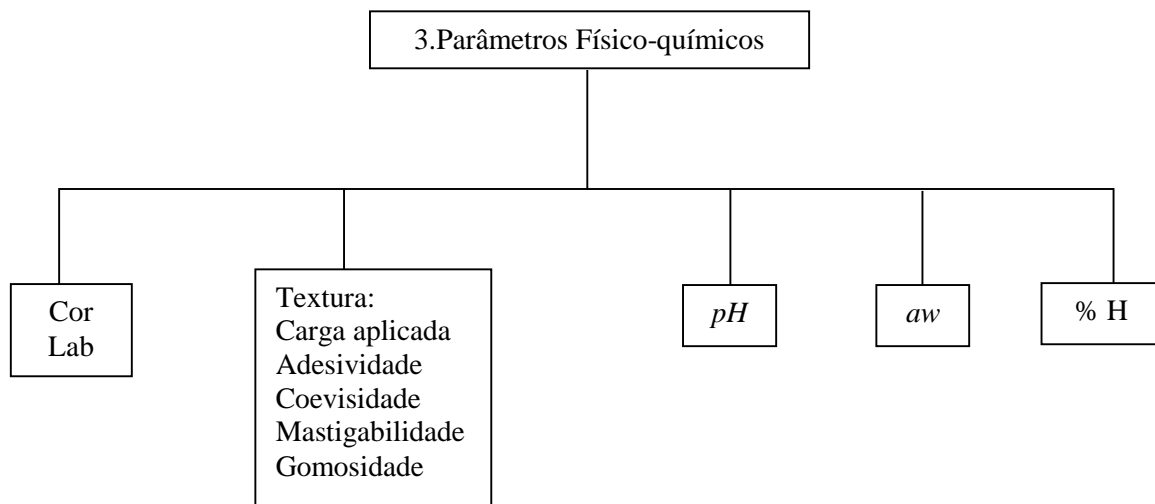
Deve ler-se:



Ainda na figura 1.5. onde se lê:



Deve ler-se:



- Página 44, onde se lê:

Inicialmente foi preparada uma solução de quitosano a 2% (w/v) com ácido acético glacial a 1% (v/v).

Deve ler-se:

Inicialmente foi preparada uma solução de quitosano (Sigma-Aldrich) a 2% (w/v) com ácido acético glacial (Fluka analytical) a 1% (v/v).

- Página 44, onde se lê:

O filme controlo foi preparado apenas com a matriz principal, a solução de quitosano a 1,25%, ácido acético glacial e glicerol a 1%.

Deve ler-se:

O filme controlo foi preparado apenas com a matriz principal, a solução de quitosano (Sigma-Aldrich) a 1,25%, ácido acético glacial (Fluka analytical) e glicerol (José Manuel Gomes dos Santos) a 1%.

- Página 45, onde se lê:






Para a preparação dos filmes que apresentavam na sua composição carvacrol e EGU a solução de quitosano foi efetuada como referido anteriormente. Após 30 minutos com a agitação foi adicionado uma solução de Tween 80, 0,2% do total da proporção do carvacrol e do extrato de grainha de uva. As soluções foram aquecidas (40 °C) durante 1 hora, de seguida foram adicionados nas respetivas proporções, o carvacrol e extrato de grainha de uva, e homogeneizadas no Ultra-Turrax, (Ika-Werke, T25, Germany) durante cerca de 10 minutos a 9500 r.p.m. De seguida o procedimento foi igual ao do filme controlo referido anteriormente.

Deve ler-se:






Para a preparação dos filmes que apresentavam na sua composição carvacrol (98%, Sigma-Aldrich) e EGU (exGrape\_seed OPC 40 powder (polyphenols >95% and proanthocyanidins >70%)) a solução de quitosano (Sigma-Aldrich) foi efetuada como referido anteriormente. Após 30 minutos com a agitação foi adicionado uma solução de Tween 80 (Acros Organics), 0,2% do total da proporção do carvacrol e do extrato de grainha de uva. As soluções foram aquecidas (40 °C) durante 1 hora, de seguida foram adicionados nas respetivas proporções, o carvacrol e extrato de grainha de uva, e homogeneizadas no Ultra-Turrax, (Ika-Werke, T25, Germany)

durante cerca de 10 minutos a 9500 r.p.m. De seguida o procedimento foi igual ao do filme controlo referido anteriormente.

- Página 69, na figura 3.16 onde se observa as seguintes amostras:

Dias	Fresco	Controlo	Filme 1	Filme 2	Filme 3
0					

Deve-se observar:

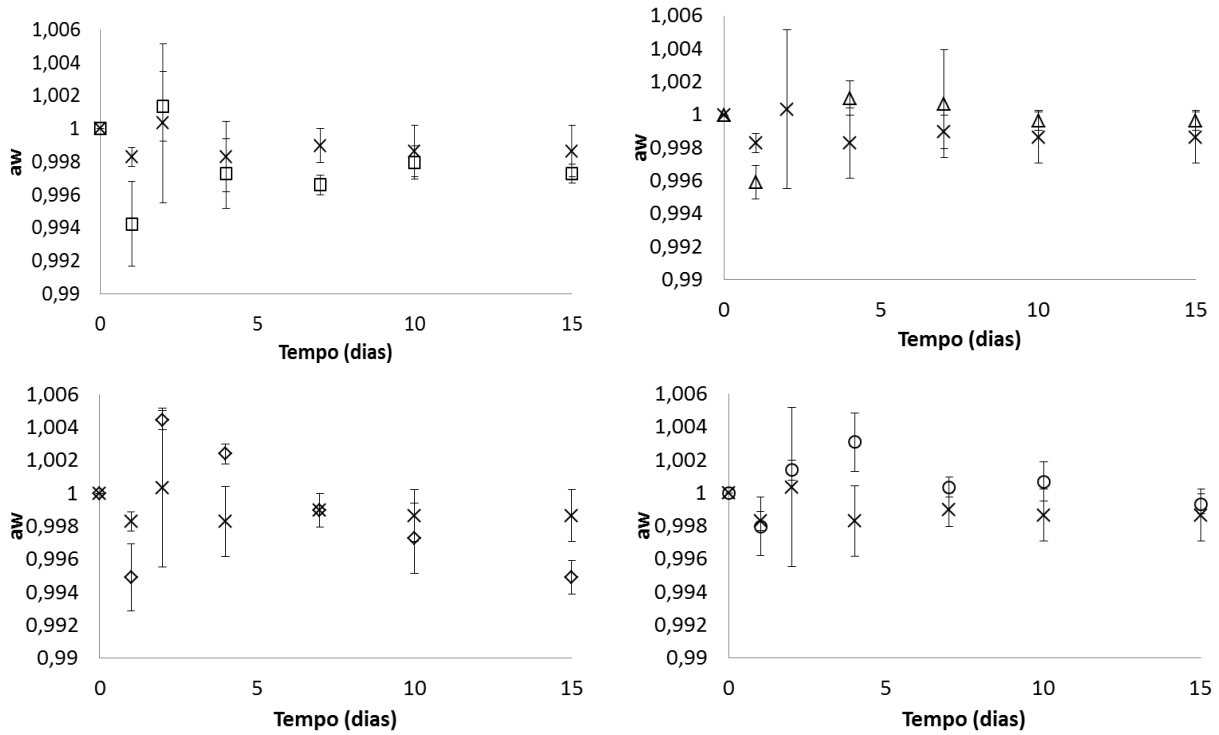
Dias	Fresco	Controlo	Filme 1	Filme 2	Filme 3
0					

- Na página 75, a frase:

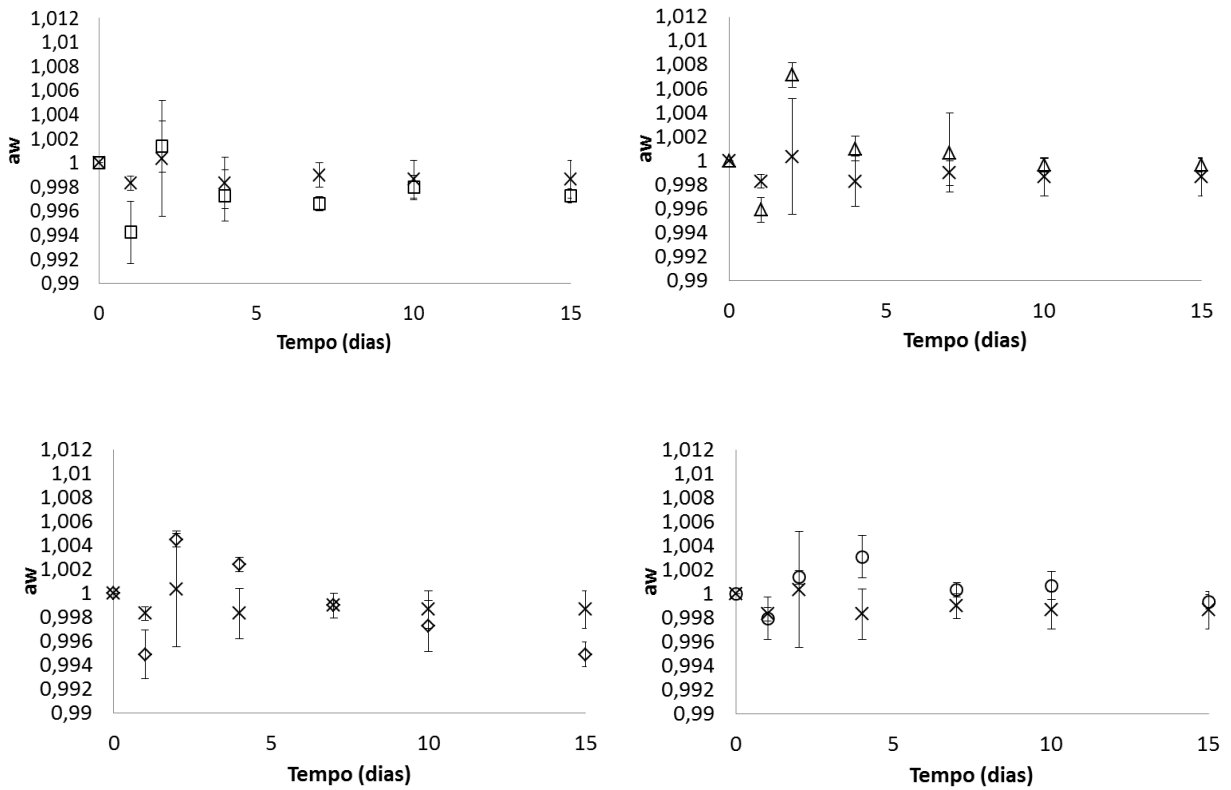
“A subida do *pH* nos três últimos pontos de observação, não foi significativa ( $p > 0,05$ ) o armazenamento à temperatura de 10 °C não permitiu variação nos valores de *pH*, conforme o observado por Silva (1980), quando trabalhou com o armazenamento de abacaxis à temperatura ambiente e de refrigeração (Bianca, 2002).”, deve ser retirada e colocada a seguinte:

“A subida do *pH* no antepenúltimo e penúltimo ponto de observação, não foi significativa ( $p > 0,05$ ) o armazenamento à temperatura de 10 °C não permitiu variação nos valores de *pH*, conforme o observado por Silva (1980), quando trabalhou com o armazenamento de abacaxis à temperatura ambiente e de refrigeração (Bianca, 2002).”




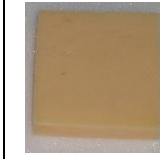

- Página 76, na figura 3.23, onde se observa:



Deve-se observar:



- Página 82, na figura 3.28 onde se observa as seguintes amostras:

<b>Dias</b>	<b>Fresco</b>	<b>Controlo</b>	<b>Filme 1</b>	<b>Filme 2</b>	<b>Filme 3</b>
<b>0</b>					

Deve-se observar:

<b>Dias</b>	<b>Fresco</b>	<b>Controlo</b>	<b>Filme 1</b>	<b>Filme 2</b>	<b>Filme 3</b>
<b>0</b>	