

MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PELO USO DO CALOR

Hérick Hebert da Silva Alves¹; Anna Rita Arruda Barbosa¹; D'Lara Maria Cavalcante da Silva¹; Olicelma Oliveira Lopes¹; Edmir Geraldo de Siqueira Fraga²

¹Discentes do Curso de Farmácia do Centro Universitário Católica de Quixadá; E-mail: herick_hebert@hotmail.com

²Docente do Curso de Farmácia do Centro Universitário Católica de Quixadá; E-mail: edmirfraga@unicatolicaquixada.edu.br

Os métodos de conservação dos alimentos têm o objetivo de aumentar a vida útil dos alimentos através de técnicas que evitam alterações microbianas, enzimáticas, químicas e físicas, entretanto, mantendo seus nutrientes e suas características organolépticas (aroma, sabor, textura). Vários métodos são empregados para ajudar no processo de conservação, dentre eles: o calor, frio, controle de umidade, aditivos, fermentação, salga, defumação, dentre outros, vem sendo utilizados. Como regra geral, os melhores processos são aqueles que, garantindo uma satisfatória conservação, alteram menos as condições naturais dos produtos. Após os tratamentos, a conservação é assegurada pelo uso de uma embalagem apropriada. A pesquisa teve como objetivo descrever os métodos utilizados na conservação de alimentos pelo uso do calor. Realizou-se um estudo bibliográfico do tipo exploratório-descritivo, utilizando-se os bancos de dados SciELO e GOOGLE ACADÊMICO. Foram incluídos artigos que retratavam os procedimentos utilizados nas indústrias para conservar alimentos através do calor, publicados em português entre os anos de 2003 a 2016, e excluídos aqueles que não se encaixavam nos critérios citados anteriormente e com duplicidade, assim o estudo foi composto por sete artigos. O Branqueamento, é um processo térmico de curto tempo de aplicação, com características de pré-tratamento. Essa técnica é empregada para inativar enzimas contidas em frutas e hortaliças, antes de serem submetidas ao congelamento. Com isso, irá ajudar na limpeza e conservação do alimento impedindo a despigmentação e favorecendo a fixação da coloração de certo pigmentos de vegetais. A pasteurização é um processo térmico que foi criado por Pasteur em 1864. A temperatura não ultrapassa os 100°C e pode ser obtido por água quente, calor seco, vapor, corrente elétrica, radiação ionizante. A pasteurização é especialmente indicada para o leite, creme de leite, manteiga, frutas, sorvetes, embutidos, cervejas, líquidos enlatados. A esterilização é um método que visa a destruição de microrganismos normais e patogênicos presente em alimentos, com a finalidade de prevenir sua deterioração e eliminar agentes nocivos a saúde. Esse processo não produz a eliminação absoluta de microrganismos, pois a destruição é de 99,99% por isso o processo se denomina “esterilização comercial”. Já a Apertização corresponde a esterilização em produtos hermeticamente fechados, ou seja, o seu fechamento a vácuo, como por exemplo os enlatados que precisam de um cuidado mais especial. Na Tindalização, ocorre um aquecimento de maneira descontínua, onde as temperaturas variam de 60° a 90°C por alguns minutos e em seguida é feito um choque térmico para repetir os processos novamente garantindo que o produto final fique estéril e conservado para armazenamento. Com isso, podemos concluir que o método de conservação mais empregado é a esterilização por UHT, porém esses métodos podem variar de acordo com a matéria-prima e o custo/benefício dos procedimentos para a indústria alimentícia, pois

a escolha de forma errônea pode interferir nas características organolépticas do produto para posterior o consumo.

Palavras-chave: Alimentos. Conservação de alimentos. Segurança Alimentar.