



Evento	XX FEIRA DE INICIAÇÃO À INOVAÇÃO E AO DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO - FINOVA/2011
Ano	2011
Local	Porto Alegre - RS
Título	Avaliação Microbiológica de Pêssegos Minimamente Processados Embalados sob Atmosfera Modificada
Autores	Natalia Guilherme Graebin MARIANA NUNES DUTRA
Orientador	ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS

O processamento mínimo de frutas e hortaliças é a tecnologia que atende um novo nicho de mercado: alimentos seguros, convenientes e atrativos. Entretanto alterações físicas, como descascamento e corte, fornecem entradas a microrganismos, à medida que os constituintes da polpa das frutas tornam-se nutrientes, viabilizando crescimento microbiológico. Na microbiota predominante das frutas, estão mesófilos, coliformes e bolores e leveduras, microrganismos que podem atribuir risco à saúde humana, já que se encontram presentes em alimentos que são consumidos in natura. Neste trabalho o objetivo foi avaliar o crescimento microbiológico em pêssegos (*Prunus persica L*) da safra 2011, minimamente processados, tratados com ácido cítrico, ácido ascórbico e cloreto de cálcio e submetidos à atmosfera modificada de 2% de O₂, 5% de CO₂ e 93% de N₂, em embalagens de nylon-poli multicamadas. A concentração dos aditivos variou de 0 a 2% entre os seis diferentes tratamentos e a quantificação dos microrganismos mesófilos aeróbios totais, coliformes termotolerantes, bolores e leveduras foi realizada nos dias 0, 5, 7 e 9, após armazenamento refrigerado a 5°C. Os resultados indicaram que a utilização de aditivos e atmosfera modificada garantiu contagens de 10³ a 10⁴ UFC/g para mesófilos aeróbios totais e 10³ UFC/g para bolores e leveduras até o 7º dia de armazenamento. Após este período, foram encontradas contagens maiores que 10⁶ UFC/g para mesófilos e contagens próximas a 10⁴ UFC/g para bolores e leveduras, indicando que este seria o período máximo de armazenamento dos pêssegos minimamente processados. Coliformes termotolerantes foram identificados na amostra controle e na amostra submetida somente ao tratamento com cloreto de cálcio e atmosfera modificada. A utilização de aditivos e atmosfera modificada mostrou-se positiva para controle microbiológico. Contudo, o tratamento contendo somente cloreto de cálcio demonstrou-se menos eficaz na inibição do crescimento de microrganismos, sendo, também, muito inexpressivo no controle de coliformes termotolerantes. A fim de apresentar esse projeto, será realizado um vídeo documentário dividido em três seções: introdução, materiais e métodos e conclusões. Na introdução, estará apresentada a caracterização e as razões pelas quais o projeto foi proposto. Os materiais e métodos serão apresentados, assim como as técnicas necessárias para realização das análises microbiológicas. Por fim, as conclusões obtidas, comparadas às demais encontradas na literatura. Para melhor didática, serão utilizados gráficos e figuras.