

Sessão 1

Processamento e Armazenamento de Alimentos A

002

AVALIAÇÃO BACTERIOLÓGICA E SENSORIAL DE DIFERENTES CONDIMENTAÇÕES NA CURA E DEFUMAÇÃO EM CARNE DE FRANGO. *Gessica Schmitz, Giovanni Girolometto, Heloisa Helena Chaves Carvalho, Viviane Lorenzato Bermudez, Jose Maria Wiest (orient.)* (UFRGS).

O processo de cura em carnes de frango, seguido da defumação, tem como finalidade aumentar a conservação dos produtos através da redução da atividade de água e da contagem geral de microrganismos, além de agregar sabor e outras características organolépticas. A partir de resultados prévios, condimentos como sálvia (*Salvia officinalis* Linn.), tomilho (*Thymus vulgares* Linn.) e alho nirá (*Allium tuberosum* Linn.), demonstraram atividade antibacteriana seletiva. Neste trabalho, avaliou-se o efeito da condimentação individualmente, e do processo de cura através da utilização de salmoura quente ou fria, acompanhando o desenvolvimento de *Escherichia coli* em três etapas subsequentes: na matéria prima, ao término do processo de cura e após a defumação. Da mesma forma, já que modificadas as características sensoriais, os diferentes produtos foram submetidos a painel sensorial a fim de avaliar qual a amostra apresentou preferência. Estes dados, pretendem subsidiar o desenvolvimento de produto agroindustrial, garantindo a segurança alimentar e agregando valor ao produto aceito em mercado. (BIC).