

DA EFICÁCIA DO TRATAMENTO TÉRMICO NO PREPARO DE DOCES E COMPOTAS ARTESANAIS

XXVIII Encontro de Iniciação à Docência

Flavia Emanuela Noronha de Pinho, Evania Altina Teixeira de Figueiredo, Gisani de Souza Maia Teixeira, Alessandra Pinheiro de Goes Carneiro, Eveline de Alencar Costa

Foi desenvolvido estudo relacionado às produções de conservas artesanais utilizando os conhecimentos adquiridos durante a monitoria. O objetivo da pesquisa foi analisar eficácia deste tratamento na qualidade e durabilidade do produto final, a fim de estimar sua segurança e tempo apropriado ao consumo. O processo de produção das conservas compreende lavagem e esterilização dos potes e tampas através de fervura, com secagem ao ar livre, dispensando secagem manual. O envase se dá com o doce ou compota ainda quente, deixando espaço entre o conteúdo e a tampa do pote. Depois, é feita a fervura do pote envasado por 15 min; inicialmente com a tampa semiaberta e depois com a tampa fechada, por mais 5 min. Para a análise laboratorial, foram coletados amostras das conservas e analisadas no Laboratório de Análise Microbiológica de Alimentos da UFC: Doce de mamão com côco, Doce de mamão em rolinhos, Geleia de maçã com gengibre, Geleia de banana com maracujá, Geleia de melancia com baunilha, Geleia de maçã com pimenta, Caponata, Geleia de abacaxi com pimenta, Geleia de abacaxi com hortelã, Ambrosia, Chutney de manga e Geleia de acerola com pimenta. Foram realizadas contagens de mesófilos, bem como de bolores e leveduras, no tempo zero (48 após produção) e após 15 e 45 dias. Para análise de mesófilos utilizou-se meio de cultura PCA (Plate Count Agar) e para bolores e leveduras PDA (Potato Dextrose Agar), com período de incubação de 48h a 35°C e 3 a 5 dias a 23°C, respectivamente. Os resultados apresentaram baixa contagem de microrganismos mesófilos nos produtos analisados, bem como de bolores e leveduras, nos tempos estudados. Isso demonstra a eficácia do tratamento térmico praticado e estimando o tempo de prateleira de até 45 dias para os produtos artesanais analisados. Portanto, verifica-se a importância das boas práticas durante a manipulação das conservas e a eficácia do tratamento térmico.

Palavras-chave: doces artesanais. tratamento térmico. mesófilos. bolores.