

A MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS E A GASTRONOMIA

Jose Carlos de Castro Filho, Helrison Hebert Lopes da Silva, Marcos Paulo Soares Moura,
Eveline de Alencar Costa

O presente trabalho visa relatar brevemente a importância da microbiologia de alimentos para gastronomia e a necessidade de estudá-la como no Curso de Bacharelado em Gastronomia. A mesma compreende o estudo dos microrganismos como as bactérias, bolores e leveduras. Alguns microrganismos podem promover ações benéficas ou maléficas como, por exemplo, a produção de alimentos e bebidas fermentadas e ou como causadores de diversas doenças, respectivamente. Assim, essa ciência busca entender os fatores que influenciam e condicionam o crescimento microbiano, com o propósito de evitar doenças veiculadas por alimentos, realizar produção segura através de medidas sanitárias e também utilizar estes aspectos para a produção de alimentos. Iogurte, kombucha, cerveja, vinho, queijos e pães são exemplos de alimentos produzidos a partir do crescimento microbiano, ou seja, a partir da fermentação microbiana conferindo a cada produto cor, cheiro e sabor peculiar. Este processo é bastante utilizado pela gastronomia a fim de produzir novos alimentos ou melhorar os já desenvolvidos. A gastronomia é pautada em inovação e diversificação de novos pratos e ou preparações, ambas conseguidas através do conhecimento de vários insumos e por meio do seu uso, de forma a harmonizá-los sensorialmente com os demais alimentos do prato ou do cardápio. Essa área de conhecimento tem a produção de alimentos como necessária e, portanto, deve conhecer legislações vigentes ligadas ao controle microbiano no processamento e aquelas relacionadas com as boas práticas de manipulação. Citam-se as mais estudadas: RDC nº216/2004; RDC nº275/2002, Portaria nº326/1997 e a Portaria nº 1428/1993; RDC nº331/2019 e Instrução Normativa nº60/2019 e a Portaria de Consolidação nº 05/2017 e a Portaria 888/2021. Tais legislações são importantes para a formação em gastronomia, pois comumente unidades produtoras de alimentos não são estéreis e as contagens microbiológicas devem ser mantidas aceitáveis e ou toleráveis.

Palavras-chave: Microbiologia. Gastronomia. Legislação.