

# CONSERVANTES NATURAIS: UMA REVISÃO LITERÁRIA

Cynara Carvalho Sousa, Paulo Henrique Machado de Sousa

O padrão de exigência dos consumidores está cada vez mais alto, bem como a demanda do mercado, por produtos de melhor qualidade, que ofereçam segurança microbiológica, física e química, mas que também mantenham as características sensoriais e nutricionais. Apesar de já haver no mercado uma vasta quantidade de métodos de conservação dos alimentos, utilizados amplamente pela indústria alimentícia, faz-se necessários estudos sobre fontes naturais de conservação dos alimentos. Afinal, é de conhecimento científico que o uso de certos conservantes artificiais em excesso podem provocar problemas à saúde do consumidor. Estes apresentam efeitos tóxicos, sendo mantido um controle mundial. Por exemplo, os nitritos e os nitratos, aditivos alimentares utilizados na indústria de produtos cárneos para fixar a cor avermelhada da carne curada e oferecer ação bacteriostática. A presente revisão da literatura se desenvolveu durante a prática de monitoria voluntária da disciplina de Química Culinária do Curso de Bacharelado em Gastronomia da UFC, com o intuito de avaliar os conservantes para alimentos obtidos de produtos naturais. O uso de óleos essenciais na conservação de alimentos se mostrou promissor, como o uso do óleo essencial de *Eucalyptus staigeriana* encapsulado, que demonstrou efeito bactericida contra duas cepas de microrganismos patogênicos, assim como o óleo essencial de orégano que apresentou atividade antibacteriana, obtendo-se halos de inibição de 13,5 mm, 27,5mm e 12,5mm sobre *E.coli*, *S. aureus* e *S. choleraesuis*. Com isso é possível afirmar que existem fontes de conservantes naturais que podem ser utilizados na indústria alimentícia, oferecendo menos riscos à saúde do consumidor.

Palavras-chave: conservantes. saúde. alimentos.