



## FR078: EFICIÊNCIA DE BRANQUEAMENTO, CLORAÇÃO E OZONIZAÇÃO EM FRUTOS DE AÇAÍ INOCULADOS COM *Listeria monocytogenes*

Valeria Saldanha Bezerra<sup>1</sup>; Eduardo Henrique Miranda Walter<sup>2</sup>; Otniel Freitas-Silva<sup>3</sup>; Vanessa de Oliveira Smith<sup>4</sup>; Simone Duarte de Oliveira Costa<sup>5</sup>; Lourdes M C Cabral<sup>6</sup>

<sup>1</sup>PPGCAL/IQ, Universidade Federal do Rio de Janeiro, RJ, Brasil e Embrapa Amapá, AP, Brasil [valeria.bezerra@embrapa.br](mailto:valeria.bezerra@embrapa.br); <sup>2</sup>Embrapa Agroindústria de Alimentos, RJ, Brasil [eduardo.walter@embrapa.br](mailto:eduardo.walter@embrapa.br); <sup>3</sup>Embrapa Agroindústria de Alimentos, RJ, Brasil [otniel.freitas@embrapa.br](mailto:otniel.freitas@embrapa.br); <sup>4</sup>Colégio de Aplicação Emmanuel Leontsinis, RJ, Brasil [vanessanoverj@gmail.com](mailto:vanessanoverj@gmail.com); <sup>5</sup>Embrapa Agroindústria de Alimentos, RJ, Brasil [simone.costa@embrapa.br](mailto:simone.costa@embrapa.br); <sup>6</sup>Embrapa Agroindústria de Alimentos, RJ, Brasil [lourdes.cabral@embrapa.br](mailto:lourdes.cabral@embrapa.br)

Açaí é uma fruta nativa da Amazônia, amplamente consumida como polpa fresca, bebida e sobremesa que pode apresentar uma elevada carga microbiana natural comprometendo a qualidade de seus produtos. O objetivo deste trabalho foi estudar diferentes métodos de sanitização em frutos de açaí (ozonização aquosa 4 mg.L<sup>-1</sup>; branqueamento a 90 °C; branqueamento a 80 °C; cloração 200 mg.L<sup>-1</sup> e lavagem com água) visando a descontaminação dos mesmos. Como inóculo, utilizou-se um pool de cinco cepas da bactéria indicadora *Listeria monocytogenes*. A inoculação foi realizada por gotejamento (1 mL) em 15 frutos íntegros de açaí. Os frutos foram tratados e a suspensão de recuperação da bactéria foi plaqueada em meio Oxford em duplicata e incubados (37 °C 48h). Para a análise de dados dos ensaios inteiramente casualizados, com três repetições, utilizou-se a análise de variância (p<0,005) e teste de Tukey através do software Statistica 8.0. A redução da população de *L. monocytogenes* foi calculada antes e após os processos de sanitização. O branqueamento a 90 °C por 10 s foi significativamente superior aos demais tratamentos na redução de *L. monocytogenes* (2,9±0,4 log UFC.mL<sup>-1</sup>). O branqueamento a 80 °C por 10 s (1,6±0,4 log UFC.mL<sup>-1</sup>) resultou em redução significativa da carga microbiana em relação à ozonização aquosa 4 mg.L<sup>-1</sup> 5 min (1,0±0,2 log UFC.mL<sup>-1</sup>), cloração a 200 mg.L<sup>-1</sup> 15 min (0,8±0,1 log UFC.mL<sup>-1</sup>) e a lavagem dos frutos com água por 15 min (Controle) (0,6±0,3 log UFC.mL<sup>-1</sup>). A eficácia dos tratamentos de sanitização na redução de *L. monocytogenes* em frutos de açaí apresentou a seguinte sequência: branqueamento a 90 °C > branqueamento a 80 °C > ozonização aquosa > cloração > lavagem com água. Os métodos de controle estudados apresentaram diferentes níveis de eficiência na redução de *L. monocytogenes*. Entretanto, estudos adicionais são necessários para avaliar o efeito dos tratamentos de sanitização nas características química, físico-químicas, nutricionais e sensoriais da bebida açaí.

**Palavras-chave:** sanitização, descontaminação, Euterpe oleracea.

**Agência financiadora:** Governo do Estado do Amapá, através da Secretaria de Estado da Ciência e Tecnologia – SETEC, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amapá – Fundação Tumucumaque e Embrapa Agroindústria de Alimentos, FAPERJ.