

7 a 10 de novembro de 2005
Centro de Convenções - Unicamp



Faculdade de Engenharia de Alimentos



6º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos

Ciência de Alimentos:
Abrindo Caminhos
para o Desenvolvimento
Científico, Tecnológico e Industrial

6º SIMPÓSIO LATINO AMERICANO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS

O prazo de validade do disco CD é indeterminado desde que observados os seguintes cuidados básicos: Armazenar em local seco, livre de poeira, não expor ao sol, não riscar, não dobrar, não engorçurar, não manter à uma temperatura superior a 55 graus Celsius e umidade acima de 60 gr/m³ e segurar o disco sempre pela lateral e pelo furo central.



Fabricado por MICROSERVICE TECNOLOGIA DIGITAL DA AMAZÔNIA LTDA.
Av. Cuiúba, 350-Distrito Industrial-Manaus-AM
C.N.P.J.: 34.525.444/0001 - 62
sob encomenda de Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos.
C.N.P.J.: 46.113.742/0001 - 24

DINÂMICA DO PH E TAXA DE CRESCIMENTO DE FUNGOS MESÓFILOS E ENTEROBACTÉRIAS PSICRÓFILAS DURANTE O ARMAZENAMENTO DE PALMITO DE PUPUNHA MINIMAMENTE PROCESSADO. KALIL, G.P. da C. (1); CHRESTANI, F. (2); RAUPP, D. da S. (3); CLEMENTE, E. (4); KALIL FILHO, A.N. (5) PILEGGI, M. (6); HANSEL, F.A. (7). (1) Bolsista da CAPES, Doutoranda Universidade Estadual de Maringá. Av. Colombo, 5790 87020-900 - Maringá, PR Email: geovanitakalil@yahoo.com.br. (2) e (6) Depto de Biologia Estrutural, Molecular e Genética, (3) Depto Engenharia de Alimentos Universidade Estadual de Ponta Grossa rua Carlos Cavalcanti, 4748 - Uvaranas - 84030-900, Ponta Grossa, PR. (4) Depto de Química Univ. Estad. de Maringá. (5) e (7) *Embrapa Florestas* Estrada da Ribeira km 111 Cx. Postal, 319 - Colombo, PR;

O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito de dois tipos de embalagens, A (12 μ m) e B (14 μ m), sobre a dinâmica do pH do palmito *in natura* de pupunha com 0, 1 e 2 capas. Foi avaliada a dinâmica do pH e a taxa de crescimento de fungos mesófilos e enterobactérias psicrófilas nos primeiros 30 dias de armazenamento. As variações de pH para o palmito embalado com 1 ou 2 capas situou-se entre 6,5 e 6,0 até 20 dias pós-armazenamento, independentemente do tipo de embalagem. A partir dos 25 dias, houve maior variação do pH (entre 6,5 e 5,5) para ambas as embalagens. Entretanto, para 1 capa, os valores de pH não são confiáveis, devido aos altos valores dos desvios-padrão apresentados, o que não ocorreu com o palmito com 2 capas, sugerindo uma melhor proteção ao mesmo. As amostras armazenadas na embalagem A apresentaram menor taxa de crescimento logarítmico de fungos mesófilos e, principalmente, de enterobactérias psicrófilas. Conclui-se que a embalagem A (mais seletiva a fungos e bactérias) com 2 capas foi o melhor tratamento. Trabalho financiado com recursos do Prodetab.