



**VIII Feira de Ciências e Tecnologia do Município de Senhor
do Bonfim e do Território de Identidade do Piemonte
Norte do Itapicuru**

18 de outubro de 2024



PRODUÇÃO E ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURAS DE ABACAXI DESIDRATADO

Edenilde Ribeiro da Silva¹, Simone Maria da Silva Jesus¹, Rosita de Oliveira Paulo Silva¹, Amanda Valente da Silva², Paulo Leonardo Lima Ribeiro²

(1) Curso Técnico em Alimentos Subsequente, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Senhor do Bonfim. E-mail: paulo.ribeiro@ifbaiano.edu.br

Categoria:	<input type="checkbox"/> Fundamental	<input type="checkbox"/> Médio/Técnico	<input checked="" type="checkbox"/> Subsequente
Forma de apresentação:	<input type="checkbox"/> Exposição	<input checked="" type="checkbox"/> Painel	<input type="checkbox"/> Maquete <input type="checkbox"/> Outro
Cidade:	Senhor do Bonfim		

Resumo:

A desidratação promove a remoção da água da fruta através da aplicação de ar quente, reduzindo a atividade de água e inibindo o crescimento microbiano. Este trabalho teve como objetivo produzir abacaxi desidratado e avaliar o perfil microbiológico de bolores e leveduras deste produto. Assim, inicialmente as frutas foram recepcionadas e higienizadas no Laboratório de Vegetais do IF Baiano, *Campus* Senhor do Bonfim, sendo sanitizadas por imersão em solução clorada, à base de água potável e hipoclorito de sódio, com concentração de 100 ppm por 15 min, e logo após enxágue final. Os frutos foram descascados e cortados em rodela fina (com espessura máxima de 1 cm), sem miolo. As rodela foram colocadas em uma bandeja vazada de aço inoxidável e submetidas ao processo de secagem artificial a 60 °C com a presença de circulação de ar forçada por 7 horas. Posteriormente, as frutas foram pesadas, envasadas em embalagens de vidro e encaminhadas ao Laboratório de Microbiologia, onde foram investigados bolores e leveduras, de acordo os Métodos de Análise Microbiológica para Alimentos. Ao final do processo, pode-se perceber que os produtos apresentaram uma cor intensa e corada, sabor mais concentrado, aspecto firme e mastigável como passa, em virtude, justamente, da remoção de água do fruto. Consoante às análises microbiológicas, as frutas apresentaram-se aptas para consumo segundo a Instrução Normativa nº 161, de 01 de Julho de 2022, apesar da detecção de bolores acinzentados e esbranquiçados. Concluiu-se que o abacaxi desidratado apresentou qualidade satisfatória, com características sensoriais preservadas e um perfil microbiológico dentro dos padrões estabelecidos, garantindo sua aptidão para consumo.

Palavras-Chave: abacaxi desidratado; perfil microbiológico; segurança alimentar.

Referências:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Métodos de Análise Microbiológica para Alimentos - Bolores e Leveduras**. 5. ed. Brasília: ANVISA, 2003.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022**. Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos de Origem Animal. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p. 10, 04 jul. 2022.

OLIVEIRA, E.N.A.; SANTOS, D.C. **Tecnologia e processamento de frutos e hortaliças**. Natal: IFRN, 2015. 234 p. ISBN: 978-85-8333-122-3.