



**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



**CONSERVA DE BATATA COM ORÉGANO: PRODUÇÃO E ANÁLISE MICROBIOLÓGICA**

Diêgo Rafael dos Santos Silva<sup>1</sup>, Beatriz Alves de Aquino Silva<sup>1</sup>, Paulo Leonardo Lima Ribeiro<sup>1</sup>, Amanda Valente da Silva<sup>1</sup>

(1) Curso Técnico em Alimentos Subsequente, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus Senhor do Bonfim*. E-mail: amanda.valente@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
Cidade:	Senhor do Bonfim		

**Resumo:**

A conserva de batata é um produto em que as partes comestíveis do tubérculo são envasadas pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura e fechadas hermeticamente em recipientes estéreis, a fim de reduzir a carga microbiana. Neste sentido, objetivou-se elaborar uma conserva de batata inglesa, com adição de salmoura acidificada e orégano seco, e analisar o perfil microbiológico de bolores e leveduras. No Laboratório de Vegetais, procedeu-se com: higienização de utensílios e mobiliário; higienização das batatas (solução clorada a 50 ppm, por 10 minutos); descascamento e padronização de cortes; branqueamento (por imersão em água potável a 90°C por 5 minutos); elaboração do líquido de cobertura (25% de vinagre de álcool, contribuindo para a acidificação com ácido acético) e aferição do pH da salmoura, utilizando tiras reativas; apertização dos potes envasados. Finalizado o produto, uma amostra foi encaminhada ao Laboratório de Microbiologia, onde foram analisados bolores e leveduras, perante os Métodos de Análise Microbiológica para Alimentos. A batata em conserva manteve a coloração e textura desejadas, o que ressalta a eficácia do branqueamento, inibindo o escurecimento enzimático. Além disso, o produto apresentou sabor acidificado, em virtude das características da salmoura, com pH abaixo de 4,5 (pH 3), e leve sabor de orégano. Consoante às análises microbiológicas, a amostra de conserva apresentou-se conforme perante a Instrução Normativa n.161 (2022), apesar da verificação de bolores brancos com aspecto cotonoso e leveduras amareladas, com aspecto gelatinoso. As propriedades antifúngicas do orégano, aliadas às características da salmoura e boas práticas de fabricação do produto justificam possivelmente os resultados deste estudo. Concluiu-se que a conserva de batatas apresentou resultados satisfatórios, tanto no que concerne à produção quanto ao seu perfil microbiológico, encontrando-se apta para consumo.

**Palavras-Chave:** Conserva de batata; Salmoura; Análise Microbiológica.

**Referências:**

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Métodos de Análise Microbiológica para Alimentos - Bolores e Leveduras**. 5. ed. Brasília: ANVISA, 2003.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n. 325, de 23 de dezembro de 2002. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva**. Diário Oficial da União, Brasília, DF Poder Executivo, de 08 de jan. de 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.
- SANTOS, Newton Carlos et al. **Elaboração de picles em salmoura com adição de orégano**. Anais III CONAPESC...Campina Grande: Realize Editora, 2018.