



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 DE PIMENTÃO DESIDRATADO E INVESTIGAÇÃO DO PERFIL MICROBIOLÓGICO DE BOLORES E LEVEDURAS

Genilza Bispo da Conceição¹, Jilza Bispo Conceição Silva¹, Amanda Valente da Silva¹, Paulo Leonardo Lima Ribeiro¹

(2) Curso Técnico em Alimentos Subseqüente, 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
Cidade: Senhor do Bonfim			

Resumo:

A conservação de alimentos por secagem é um dos métodos mais antigos utilizados no Brasil, sendo eficaz na redução da atividade de água, inibindo o desenvolvimento de microrganismos e prolongando a vida útil dos alimentos. O objetivo do trabalho foi produzir pimentão desidratado e investigar a presença de bolores e leveduras. O estudo foi realizado por alunos do Curso Técnico em Alimentos do IF Baiano, *Campus* Senhor do Bonfim. A produção ocorreu no Laboratório de Vegetais do Complexo Agroindústria, onde inicialmente as matérias-primas, utensílios e bancadas foram lavados e sanitizados com água clorada a 50 ppm. Prosseguiu-se com a pesagem dos pimentões, remoção das sementes e pêndulo, e corte padronizado em tiras. O vegetal foi submetido ao branqueamento a 90 °C por 5 minutos, para evitar o escurecimento enzimático. Em seguida, a produção foi drenada e organizada em bandejas vazadas, seguida pela desidratação com circulação de ar forçado, a 60 °C por 18 horas. O produto apresentou uma textura firme, cor amarronzada, sabor e odor naturais. As amostras secas foram embaladas em condições estéreis, e encaminhadas ao Laboratório de Microbiologia, onde as análises de bolores e leveduras foram realizadas perante os Métodos de Análise Microbiológica para Alimentos. Neste sentido, o produto apresentou conformidade segundo a IN nº 161/2022, apesar da detecção de colônias de bolores amarronzadas, brancas e acinzentadas, e leveduras gelatinosas e esbranquiçadas. Concluiu-se que o desenvolvimento do produto em estudo seguiu as boas práticas de fabricação, garantindo qualidade e segurança, demonstrando que a desidratação é eficaz para conservar o pimentão como uma alternativa viável para consumo.

Palavras-chave: desidratação; análise microbiológica; qualidade dos alimentos.

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, Emanuel Neto Alves; SANTOS, Dyego da Costa. **Tecnologia e processamento de frutos e hortaliças**. Natal: IFRN, 2015. 234 p. ISBN: 978-85-8333-122-3.