



## Conectando vidas Construindo conhecimento



**XXXIII SIC** SALÃO INICIAÇÃO CIENTÍFICA

<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2021: SIC - XXXIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2021
<b>Local</b>	Virtual
<b>Título</b>	Avaliação da cinética de inativação e da produção de microtoxinas do <i>Paecilomyces variotii</i> no suco de maçã utilizando aquecimento convencional e aquecimento ôhmico
<b>Autor</b>	DANDARA DA COSTA MEDINA
<b>Orientador</b>	JULIA RIBEIRO SARKIS

## **AVALIAÇÃO DA CINÉTICA DE INATIVAÇÃO DO *P. VARIOTII* UTILIZANDO AQUECIMENTO CONVENCIONAL E ÔHMICO**

Autora: Dandara da Costa Medina

Orientadora: Júlia Sarkis Ribeiro

Universidade federal do Rio Grande do Sul

Os alimentos podem ter micro-organismo presente na sua composição, logo há uma necessidade de conservação destes alimentos. A uma busca por um tratamento que inative os fungos e que mantenha a qualidade do produto final. Esta revisão bibliográfica, tem como objetivo comparar o aquecimento convencional com o aquecimento ôhmico. O aquecimento convencional é um tratamento térmico que utiliza o calor ao produto, entretanto há desvantagens que o aquecimento ôhmico pode suprir devido ele ser um processo onde há passagem de corrente elétrica através do alimento. Como promover um aquecimento mais uniforme, um processo mais rápido pois utilizasse de elevadas temperaturas e curtos períodos de tempo e um sistema menos agressivo ao meio ambiente. Visto que já obtivemos resultados iniciais no laboratório, no qual se analisou a inativação do *Aspergillus fumigatus* no aquecimento ôhmico, como uma alternativa ao aquecimento convencional em suco de maçã. Para isso, foram avaliados aspectos cinéticos a fim de estudar os efeitos térmicos e não térmicos de inativação e aspectos térmicos referentes às vantagens de se processar um alimento por efeito Joule em comparação com processos convencionais condutivos/convectivos. Nos experimentos se observou que comparando as curvas de temperatura de inativação do fungo no aquecimento ôhmico com o convencional, houve uma redução mais rápida dos micro-organismo nas temperaturas de 75, 80, 85°C.

Como foi umas das primeiras pesquisas que se estudou o efeito do aquecimento ôhmico nos fungos, queremos saber se isto se aplica a outros fungos. Este é o objetivo de trabalho da minha bolsa que pretendemos começar os estudos experimentais em breve.