

084

**CONTROLE DE COLIFORMES POR PROCESSOS FERMENTATIVOS ARTESANAIS EM CRUCIFERAS (REPOLHO) E SENSORIALIDADE DO PRODUTO FINAL.***Renata Bortolini, José Maria Wiest (orient.) (UFRGS).*

O uso do repolho, *Brassica oleracea* Linn. var. *capitata* Linn.- Cruciferae, como alimento é uma prática que se iniciou em tempos remotos, sendo um dos vegetais mais comuns da dieta humana. O chucrute, "sauerkraut", alimento resultante da fermentação láctica do repolho, é popular na Europa Central e do Norte. Durante este processo ocorre a produção de ácido acético, láctico e propiônico, que são responsáveis pela conservação do alimento, uma vez que impedem o crescimento de bactérias indesejáveis. Este estudo busca avaliar a ação antibacteriana de dois processos fermentativos: aceto-lático, induzido por inóculo vinagre, e alcoólico, induzido por aguardente de cana, a partir de repolhos comerciais que apresentaram colimetrias, totais e fecais, positivas ( $>100$  NMP/100ml). No quinto dia, analisando-se a salmoura sobrenadante, no processo de fermentação aceto-lático a colimetria total reduziu-se mais rapidamente do que na fermentação alcoólica (entre 0,9 a 9,3 NMP/100ml respectivamente), reduzindo-se porém, ao mínimo ( $< 0,3$  NMP/100ml) a presença de coliformes fecais em ambos processos. Ao vigésimo primeiro dia, analisando-se o chucrute, constatou-se a ausência de coliformes fecais em ambos processos fermentativos, garantindo a inocuidade do alimento. Os produtos resultantes dos dois processos fermentativos, e de uma amostra de chucrute industrial comercializado, foram submetidos à análise sensorial pelo método ADQ (Análise Descritiva Quantitativa), com os atributos: aparência, aroma, sabor, textura, acidez e sensação de calor. Os resultados permitem sugerir o resgate dessas práticas fermentativas, nos sistemas de alimentação e nutrição, objetivando a possibilidade de estocagem de alimentos perecíveis e sua desinfecção, a agregação de valor e a sua exploração através do conceito de "alimentos funcionais". (CNPq)