

Cobertura biopolimérica de fécula de mandioca na contagem de bactérias psicrotróficas de filés de camarão

Elisandra Cibely Cabral de Melo¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Elisandra-cabral8@hotmail.com

Renata Cristina Borges da Silva Macedo¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
renata.bsmacedo@gmail.com

Francisco Sérvulo de Oliveira Carvalho

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
fservulo.ocarvalho@gmail.com

Ryllare Cristina Silva Costa¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
ryllare.sc@gmail.com

Bruno Sueliton dos Santos¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
brunosantosnutri@gmail.com

Daniela Thaise Fernandes Nascimento da Silva¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
dani.nascimento13@gmail.com

Ricardo Henrique de Lima Leite¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
ricardoleite@ufersa.edu.br

Karoline Mikaelle de Paiva Soares¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
karolinesoares@ufersa.edu.com

Sessão do trabalho: Biofilmes na indústria de alimentos.

Resumo: O camarão é um produto com alta demanda comercial, no entanto, suas características intrínsecas o tornam bastante perecível. Técnicas convencionais de conservação, como congelamento e sulfitação, levam a alterações sensoriais no camarão,

enquanto tecnologias naturais como coberturas biopoliméricas vêm ganhando visibilidade atualmente. Desse modo, o objetivo do trabalho foi avaliar a influência de cobertura biopolimérica a base de fécula de mandioca na contagem de bactérias psicrotróficas do camarão. Os camarões foram obtidos, higienizados, descascados e imergidos em uma solução aquosa, composta por fécula de mandioca, sorbitol e óleo de coco. Os filés de camarão tratados e controle (sem adição do revestimento biopolimérico) foram acondicionados em bandejas de poliestireno revestidas com plástico filme, armazenados a 7 °C por seis dias e submetidos a análise de contagem de bactérias psicrotróficas durante os dias 0, 3 e 6. Os resultados foram comparados por análise de variância com nível de significância de 5%. No dia 0, a contagem de psicrotróficos para os grupos tratado e controle respectivamente, foi de 4,37 e 4,58 Log(UFC/g), no dia 3, os valores obtidos foram de 7,04 e 7,16 Log(UFC/g), e no dia 6, esses valores foram de 8,84 e 8,95 Log(UFC/g). Foi possível observar que os grupos tratados com o revestimento apresentaram menores contagens de bactérias psicrotróficas, revelando a importância da aplicação de tecnologias baseadas em produtos naturais na conservação de alimentos.

Palavras-chave: Revestimento; Tempo de Prateleira; Fécula de Mandioca.