

UTILIZAÇÃO DE EXTRATO DA CASCA DE ROMÃ (*Punica granatum* L.) COMO SANITIZANTE NATURAL PARA EMBALAGENS PLÁSTICAS DE QUEIJO DE COALHO

Bruno Sueliton dos Santos¹

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

Renata Cristina Borges da Silva Macedo¹

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

Barbara Camila Firmino Freire¹

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

Allen Karlos Gomes dos Santos¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Allenkarlos1996@gmail.com

Daniela Thaise Fernandes Nascimento da Silva¹

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

Francisco Sérvulo de Oliveira Carvalho¹

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

Karoline Mikaelle de Paiva Soares¹

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

Sessão do trabalho: Aditivos alimentares.

Resumo: O queijo coalho tem influência alimentar, cultural, social e econômica. Cuidados adequados são necessários durante sua produção para a garantia de sua qualidade. Os queijos, de uma forma geral, são produtos de fácil degradação devido a sua elevada atividade de água e composição química, sendo importante o estudo de estratégias para evitar o crescimento de micro-organismos indesejáveis. Dessa forma, o presente trabalho objetivou avaliar a utilização de extrato da casca de romã (*Punica granatum* L.) como sanitizante natural para embalagens plásticas de queijo de coalho. Para isto, queijo coalho foi adquirido no comércio, cortados em cubos e embalados com plásticos submetidos à imersão em extrato de romã. Em seguida, as amostras foram armazenadas em refrigeração e submetidas às análises de contagem de bactérias

mesófilas, de acordo com a metodologia da instrução normativa nº 62/ 2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, nos dias zero e após sete de estocagem. As análises foram realizadas com cinco repetições. Como resultados, foi possível constatar redução significativa na contagem de mesófilas nos tratamentos onde foi realizada a sanitização da embalagem, tanto nos queijos embalados em atmosfera normal como a vácuo com extrato, em relação ao controle. A eficiência antibacteriana pode, possivelmente, ser associada e atribuída aos compostos pertencentes ao fruto, já que o extrato pode ter migrado para a superfície do queijo, atuando dessa forma como um aditivo conservante natural, dificultando o crescimento de bactérias deteriorantes. Uma outra possível explicação para a eficiência constatada na presente pesquisa, é que o extrato possa ter atuado inativando micro-organismos contaminantes das embalagens plásticas. Assim, conclui-se que o extrato de romã apresentou uma eficiência como sanitizante natural de embalagens plásticas para queijo de coalho frente aos micro-organismos mesófilos nas condições estudadas, sobretudo ao ser utilizado em conjunto com a embalagem a vácuo.

Palavras-chave: Produto natural. Vida de prateleira. Conservação. Antioxidantes.