

Avaliação da atividade antifúngica da própolis verde e sua utilização como conservante natural na fabricação de pães de hambúrguer

Ryllare Cristina Silva Costa¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido - UFERSA

ryllare.sc@gmail.com

Leonardo Augusto da Silva²

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido - UFERSA

Eu.leoaugusto@gmail.com

Lidiane Pinto de Mendonça³

²Universidade Federal do Ceará - UFC

lidianemendoca@facenemossoro.com.br

Bruno Sueliton dos Santos⁴

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido - UFERSA

brunosantosnutri@gmail.com

Daniela Thaise Fernandes Nascimento da Silva⁵

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido - UFERSA

dani.nascimento13@gmail.com

Francisco Sérvulo de Oliveira Carvalho⁶

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido - UFERSA

fservulo.ocarvalho@gmail.com

Karoline Mikaelle de Paiva Soares⁷

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido - UFERSA

karolinesoares@ufersa.edu.com

Sessão do trabalho: Aditivos em alimentos

Resumo: O pão é um alimento versátil e rico em nutrientes, contudo, é susceptível ao desenvolvimento microbiano, principalmente de fungos deteriorantes, sendo fundamental a utilização de conservantes por parte da indústria de panificação para garantia da sua qualidade ao longo do seu armazenamento, otimizando assim sua vida de prateleira. Tem se discutido na literatura que a utilização de aditivos alimentares está relacionada a casos de hipersensibilidade alérgica e até mesmo câncer. Atrelado a isso, a utilização de conservantes naturais parece ser uma alternativa viável para garantir a inocuidade dos alimentos, como uma forma de substituir conservantes químicos. Desse modo, o objetivo da pesquisa foi avaliar a atividade antifúngica da própolis verde e sua aplicabilidade como possível conservante natural para massa base de pão de hambúrguer, armazenado em temperatura ambiente (25 a 30°C). Para tanto, foi fabricado extrato de própolis verde a 11 % a partir de material coletado de colmeias de abelhas africanizadas *A. Melífera*. Os pães foram produzidos seguindo receita para produção de pães de hambúrguer, sendo os tratamentos: pão com própolis (PP), onde foi adicionado 0,67 mL do extrato para cada 100g de amostra e pão controle (PC), sem adição do extrato. A contagem de bolores e leveduras foi realizada pelo método de cultivo superficial em ágar batata dextrose (BDA), com três repetições, por tratamento nos dias 0,3, 6 e 9 de análise. Como resultados, verificou-se um efeito antifúngico do extrato de própolis em todos os dias de avaliação (0, 3,6 e 9), já que as contagens de bolores e leveduras obtidas para o pão PP foram estatisticamente inferiores às obtidas no controle (PC). Conclui-se que a utilização da própolis verde na fabricação de pães de hambúrguer apresenta efeito antifúngico e possivelmente pode ser utilizada como uma alternativa natural em substituição aos aditivos químicos.

Palavras-chave: Própolis verde. Conservante natural. Fungo.