

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO
RIO DE JANEIRO - UNIRIO
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM
ALIMENTOS E NUTRIÇÃO - PPGAN

ALIMENTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS: PRATICIDADE X SEGURANÇA

Victor Jonas da Rocha Esperança



ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESSADO: O QUE É?



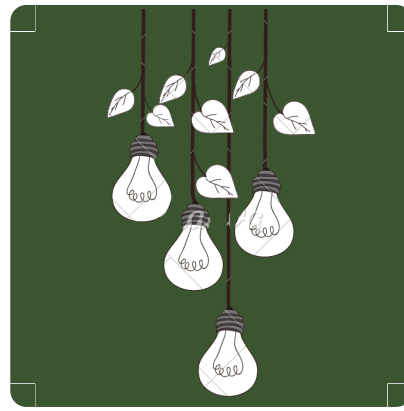
- São alimentos in natura que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas
- Exemplos: higienização, cortes ou processos de partir/ralar/descascar, misturas com outros alimentos (saladas)

ALIMENTAÇÃO



- Mudança dos hábitos alimentares - devido ao cotidiano mais "corrido"
- Alimentos prontos ou de fácil preparo - inovação atrativa para quem não tem tempo ou não sabe preparar seu próprio alimento
- Busca por alimentos saudáveis
- Minimamente processado - praticidade, economia e saúde
- Saladas prontas, hortifruti já higienizado e/ou cortado/ralado

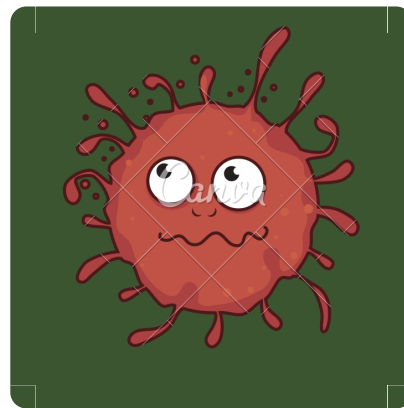
**O QUE SE ESPERA
DOS ALIMENTOS
MINIMAMENTE
PROCESSADOS?**



Praticidade e economia



Sabor e qualidades sensoriais preservados



Qualidade microbiológica assegurada



Serem saudáveis, preservar nutrientes



ALIMENTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS

Praticidade x Segurança

- Manipulação - Contaminação
- Embalagens
- Cadeia de frio
- Alterações bioquímicas e sensorias
- Escurecimento - oxidação, Perda de água - amolecimento de tecidos, proliferação de microorganismos, deterioração do produto
- Validade mais curta
- Boas Práticas de Fabricação

ESTUDOS CIENTÍFICOS

Silva *et al.* (2018): Análise microbiológica de saladas de frutas comercializadas na região central de Vitória da Conquista - Bahia

- Avaliou a qualidade microbiológica das saladas de frutas, comercializadas por ambulantes
- Nove amostras de salada de frutas
- RDC nº12 de 2001 - ANVISA
- Coliformes termotolerantes (*E. coli*) e *Salmonella*
- 33,33% das amostras estavam contaminadas por coliformes
- termotolerantes - 22,22% estão em desacordo com o padrão federal vigente
- Para *Salmonella*, os resultados encontrados foram de ausência em todas as amostras.

ESTUDOS CIENTÍFICOS

Ferreira *et al.* (2017): Análise de coliformes termotolerantes e *Salmonella* sp. em hortaliças minimamente processadas comercializadas em Belo Horizonte- MG

- Verificou a qualidade microbiológica de 12 tipos de hortaliças minimamente processadas, comercializadas em 5 redes de supermercados
- Coliformes termotolerantes e *Salmonella* sp.
- RDC nº12 de 2001 - ANVISA
- Nenhuma das amostras de hortaliças apresentou contaminação por coliformes termotolerantes e 50% apresentou *Salmonella* acima do estabelecido
- "Dessa forma, mostra-se primordial implementar medidas para melhorar a qualidade higiênico sanitária dos produtos minimamente processados para garantir incremento da segurança ao consumidor. "



O QUE FAZER ENTÃO?

- Comer frutas, legumes e verduras é essencial
- Caso não compre já higienizado, realizar o correto procedimento
- Escolha comprar seu hortifruti sempre fresco
- Minimamente processados são alimentos práticos e que ajudam no consumo de FLV, então se atente para especificidades do produto:
- Validade, fabricação, características da embalagem (se aberta, perfurada), características do armazenamento (temperatura, por exemplo), qualidade sensorial (visual)
- Importantíssimo: LOCAL DE PRODUÇÃO/MARCA e COMPRA
- Boas Práticas de Fabricação

Muito
obrigado!

victorjonas1@hotmail.com

SILVA, Jessica Annie Ribeiro Soares et al. ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE SALADAS DE FRUTAS COMERCIALIZADAS NA REGIÃO CENTRAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA–BAHIA. *Ciência & Desenvolvimento–Revista Eletrônica da FAINOR*, v. 11, n. 3, 2018.

FERREIRA, Cláudia Colamarco et al. Análise de coliformes termotolerantes e *Salmonella* sp. em hortaliças minimamente processadas comercializadas em Belo Horizonte–MG. *HU Revista*, v. 42, n. 4, p. 307–313, 2017.

