

060

APLICAÇÃO DO OZÔNIO NA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS. *Kelly Krug Campos Ramos, Carolina Filippini Spier, Jupiter Palagi de Souza (orient.)* (UFRGS).

O ozônio é muito utilizado na manipulação e processamento de frutas, carnes, frangos, lavagem e esterilização de alimentos vegetais e laticínios, tanto para garantir a higiene do processo como para melhorar a cor, o odor e o aspecto visual destes produtos evitando o uso de agentes químicos que podem deixar resíduos e provocar reações secundárias prejudiciais à saúde. O ozônio também é utilizado nos silos e depósitos de alimentos protegendo e preservando cereais, frutas, hortaliças, aves, carnes e queijos. A maioria das perdas pós-colheita e manipulação ocorrem devido a bactérias, fungos e infestações de insetos. A injeção direta de ozônio nestes depósitos mantém o ambiente limpo e esterilizado, mesmo com altos índices de calor e umidade e assegura maior tempo de armazenamento dos alimentos em geral. Os materiais utilizados serão: um gerador de ozônio, um equipamento para dissolver ozônio em água e os alimentos estudados, ou seja, frutas, carne bovina e pescado. As metodologias utilizadas serão: atmosfera ozonizada, onde o alimento entrará em contato direto com o gás ozônio, e água ozonizada, na qual será dissolvido ozônio em água e o alimento será imerso na solução. Atualmente temos alguns resultados parciais com frutas: Frutas de Grãos - Aplicando uma certa concentração de ozônio é possível dobrar o período de armazenamento de morangos, uvas e outros similares. Maçãs - Aplicando ar ozonizado foi possível armazenar por seis meses não aparecendo danos, lesões e nem sabores estranhos. A pele das espécies estudadas não ficaram viscosas e nem tampouco foram afetadas por outras anomalias. Bananas - Aplicando altas concentrações de ozônio, o escurecimento da pele da banana surgirá pelo oitavo dia de tratamento interrompido. Em conjunto com a refrigeração pode chegar a mais.