

## **Tema : Alimentos Tratados com Radiação Ionizante: Você Consumiria?**

Alunas: Ariádne de Carvalho Rebouças e Suelen Rozana Ortiz

Orientador : Francisco Cesar Augusto da Silva

Resumo: Na contemporaneidade a irradiação assegura aprimorar a preservação dos alimentos e também diminuir a ocorrência de inúmeros males arrolados no consumo de alimentos contagiados por microorganismos. A irradiação de inúmeros alimentos, como frango, mariscos ou carne suína que se associa a técnicas de processamento de alimentos deverá minimizar, expressivamente essas doenças provocadas por microorganismos. Uma vasta quantidade de técnicas de processamento e de estocagem tem sido criado para controlar vários determinantes que geram a degradação dos alimentos. A utilização do aquecimento no branqueamento, pasteurização ou cozimento é bem constituída, porém, os processos térmicos podem provocar redução na qualidade sensorial e nutriente dos alimentos. Em regra, as práticas que não usam aquecimento na conservação de alimentos compreendem estocagem à baixa temperatura, retirada de água, fermentação e adição de ácidos, açúcares, sais e conservantes químicos. Com exceção a redução da temperatura e à acrescentamento de conservantes químicos, os diferentes métodos proporcionam transformações nas qualidades sensoriais dos alimentos. A pesquisa compõe-se de um estudo bibliográfico e de campo. No estudo bibliográfico, realizou-se diferentes abordagens sob o ponto de vista de alguns renomados teóricos e no estudo de caso adotamos o método do tipo descritivo fundamentado na abordagem qualitativa por melhor adequar-se à análise do objeto de estudo e aos objetivos propostos.

Palavras-Chave: Irradiação. Microorganismos. Preservação de Alimentos.