

T653

ATUALIZAÇÃO DO BANCO DE DADOS DE PARÂMETROS DE RESISTÊNCIA TÉRMICA DE BACTÉRIAS, VITAMINAS, ENZIMAS E FUNGOS EM ALIMENTOS E REATIVAÇÃO, ARMAZENAMENTO E CATALOGAGEM DE BOLORES DA COLEÇÃO DE CULTURAS DO LABORATÓRIO DE TERMOBACTERIOLOGIA

Karina Nakasone (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Pilar Rodriguez de Massaguer (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA, UNICAMP

Os processos térmicos são importantes pois prolongam a vida de prateleira de alimentos e têm sido usados em combinação com outras técnicas de preservação. Conhecer o binômio tempo e temperatura é fundamental para se obter os parâmetros de resistência ao calor. Um banco de dados de parâmetros de resistência térmica de bactérias, vitaminas, enzimas e fungos em alimentos foi criado pela Prof^a. Dr^a. Pilar Rodriguez de Massaguer e Homero Ferracini Gumerato MS. envolvendo dados cinéticos de pesquisas realizadas no Laboratório de Termobacteriologia – FEA - UNICAMP. Neste trabalho, atualizou-se este banco, obtendo-se planilhas com dados de resistência térmica de microorganismos e fatores de qualidade que serão muito úteis às indústrias e também a pesquisadores. Além disso, foram realizadas a manutenção e catalogagem da coleção de culturas de bolores do laboratório através das metodologias de estocagem em sílica gel ou óleo mineral permitindo um maior período de conservação. Nesta parte, cresceram aproximadamente 40% dos bolores que são de grande importância, devido à termoresistência de alguns deles, possibilitando o crescimento mesmo após tratamentos térmicos.

Resistência Térmica – Bolores – Estocagem